La cocina de la Gamba de Huelva



JUNTA DE ANDALUCIA

CONSEJERIA DE [illegible]

La Cocina de la Gamba de Huelva

Felipe Luzón Nogué
Bárbara Luzón Fernández

La Cocina de la Gamba de Huelva por:
Felipe Luzón Nogué
Bárbara Luzón Fernández

Edita: JUNTA DE ANDALUCÍA (Consejería de Agricultura y Pesca)
Coordinación y cuidado de la edición: Empresa Pública de Desarrollo Agrario y Pesquero
Edición 2007

Imprime: Forma Animada S.L.L.

Depósito legal: S.400-2007

A nuestras familias

Nota previa: En la lectura de este libro encontraremos palabras y modismos que puedan resultarnos extraños. En todo momento, se han pretendido respetar los usos coloquiales, puesto que se trata de una recopilación de recetas populares que encierra vocablos típicos de Andalucía y que no sólo aceptamos sino que creemos conveniente conservar mientras no afecte a la comprensión.

Sumario

	Página
Prólogo	7
Introducción	9
Descripción recetas	11
Índice alfabético de recetas	183
Equivalencias de pesos y medidas	189
Bibliografía	190
Terminología empleada en esta colección de recetas	190

Prólogo

La gastronomía es uno de los mayores atractivos de Andalucia. Desde la Onuba romana hasta nuestros días han pasado muchos pueblos y culturas por nuestra tierra, enriqueciéndola y aportándonos parte de su legado. Actualmente, nuestros recursos y nuestras tradicionales y saludables recetas gozan de prestigio en todo el mundo.

De este modo, vivimos en una provincia única y espléndida, conocida y reconocida internacionalmente por su costa, su sierra, sus monumentos, sus tradiciones y cómo no, por su gastronomía.

En el Sur se vive y se come bien, pero en Huelva... en Huelva contamos con dos joyas de valor incalculable: el jamón ibérico y la Gamba. Sí, la Gamba con mayúsculas, la gamba blanca.

Pero este marisco no sólo está vinculado a nuestra buena mesa, sino que afecta a diferentes órdenes de nuestra sociedad:

Resulta un reclamo turístico de primera magnitud ¿quién no ha venido a Huelva a probarla? Supone un bien preciado para los marineros de la costa onubense que debemos mimar en aras de un desarrollo sostenible para las nuevas generaciones.

Y, en definitiva, un referente cultural y gastronómico que sintetiza los sabores de nuestro entorno.

Pero no sólo disfrutamos de los elogios merecidos por la exquisitez de nuestros platos sino de la admiración del ámbito científico que confirma la ascentral sabiduría de nuestros abuelos.

Este libro es un agradable paseo en torno a lo que somos, un recorrido por nuestras cocinas y guisos de toda la vida, una cita con el paladar y un repertorio de sabores marineros.

En las recetas que siguen vamos a encontrarnos en nuestro propio hogar, haciendo un guiño a los viejos fogones, recordando delicias ya saboreadas y conociendo nuevas creaciones culinarias.

Siendo como soy, isleña, sólo encuentro halagos y beneplácitos sobre la obra que presenta mi buen amigo Felipe y espero que os deleite su lectura tanto como nuestro manjar más exquisito y emblemático.

Quisiera si me lo permite Felipe, dedicar estas páginas a todos los que trabajan para que hoy, como siempre, podamos disfrutar de la exquisita gamba blanca.

María Luisa Faneca López
Directora General de Pesca y Acuicultura
Consejería de Agricultura y Pesca
Junta de Andalucía

Introducción

Estábamos en una presentación de la Gamba Blanca de Isla Cristina, cuando un periodista que cubria la noticia comentó que estaba muy bien pero que las gambas buenas eran las de Punta Umbría.

Le explicamos que las gambas de Huelva se pescan en el mismo sitio, sean de Punta, de Isla o de cualquier otro puerto pesquero de la provincia y que en la lonja de Isla Cristina se desembarcan aproximadamente 200 toneladas de gamba, lo que supone el 75% de la ventas de esta especie en el Golfo de Cádiz.

Le explicamos que las gambas se utilizan para muchas recetas y no sólo para gambas al ajillo y cuatro recetas más que, posiblemente y sin exagerar, yo debía tener casi quinientas recetas de cocina de gambas o con gambas en su composición. De gambas buenas...

- ¡Quinientas recetas de cocina con gambas!
- Pues sí, yo creo que debo tener más o menos esa cantidad sin rebuscar mucho.
- ¿Por qué no me las pones en un disquete?
- Bueno, cuando acabe el libro que estoy escribiendo ahora.

Y así salió este recetario de platos a base de gambas y con gambas, que te presento y espero que te sirva para probar platos deliciosos. Sólo te diré una cosa: puedes utilizar gamba blanca o gamba roja, en cada receta se te indicará cuál. Si no indica nada es indiferente la gamba que uses, pero sí te recomiendo que sean de la Costa de Huelva por su calidad. Calidad que no encontrarás en ningún otro sitio.

Para hacer este recetario empleé, como es natural, las recetas que tenía por casa y comencé un rastreo de recetas por mi pueblo de adopción, Isla Cristina, que continué por Punta Umbría, Cartaya, Ayamonte y Huelva, llevándome una sorpresa muy agradable. ¡Qué cantidad de recetas! ¡Qué variedad de formas de hacer un mismo plato!

No son recetas espectaculares como puedan ser las de ciertos Hoteles y Restaurantes, son recetas del pueblo, recetas del ama de casa, pero con una variedad y una exquisitez que ya quisieran para sí los mejores cocineros. Y, con una salvedad, son recetas de la cocina casera, la cocina popular y tradicional, como dice mi padre "son recetas que no necesitan bicarbonato por la tarde".

Desde aquí le damos las gracias a las señoras que nos han dedicado su tiempo, su atención y sus conocimientos, señoras que la mayoría de las veces quieren permanecer en el anonimato y que han aportado recetas que reseñaremos como parte de la Cocina Isleña; sin ellas no habríamos podido elaborar este recetario.

Tiene una explicación el porqué de tantas formas de cocinar gambas, me lo explicaba mi amiga Maria del Carmen... Según ella, su padre trae todos los días un resto de pescado, así que si no te las imaginas, comes todos los días la misma cosa. Solución: las salsas y la imaginación.

Ahora llevan comiendo boquerones casi dos meses y me dice..."¡Verás cuando escribas del boquerón la de recetas que te salen!, a nosotros nos salen por los ojos...!".

Finalmente, queremos explicar una cosa que parece una tontería. ¿Cómo se cuecen las gambas?

La respuesta es una tontería: con agua y sal. Se les puede poner una hoja de laurel y un casco de limón, y no hay más secreto.

Eso sí, hay varias técnicas para cocer las gambas:

- Se llevan las gambas a una olla con agua y sal, se pone la cazuela al fuego y, cuando rompe a hervir, se sacan, se refrescan con agua y se sirven.

- Se lleva al fuego una olla con agua y sal, cuando rompe a hervir se añaden las gambas, cuando vuelve a hervir el agua, se sacan, se refrescan con agua y se sirven.

- Se lleva al fuego una olla con agua y sal, cuando rompe a hervir, se añaden las gambas, se espera tres minutos y se sacan, se refrescan y se sirven.

Realmente las tres técnicas son válidas, aunque tengo amigos para los cuales la técnica de cocer las gambas es única y personal, sólo ellos saben cocerlas. Yo no me meto... "Señora cuézalas como las cuece usted de siempre, seguro que le salen estupendamente".

Tenemos que dar las gracias a Doña María Luisa Faneca López, Directora General de Pesca y Acuicultura, Consejería de Agricultura y Pesca, Junta de Andalucía, a Don Ezequiel Guillén Hortal, Jefe de Servicio de Comercialización y Transformación Pesquera y Acuícola, a nuestro amigo Roque Contreras, Jefe de Explotación de la Lonja de Isla Cristina por su gran ayuda, a Umberto Stabile de Punta Umbría, a Pepa Flores, Pedro Cantero y a todas las personas que nos ayudaron con sus recetas, a las cuales dedicamos este libro.

ABIERTITOS MARINEROS

Ingredientes: (4 personas)

Ocho rebanadas de pan de molde
ocho lonchas de salmón ahumado
una hoja de laurel
un cuarto de kilo de gambas
dos cucharadas de mantequilla
una cucharada de perejil picado
media cucharadita de pimentón
ocho hojas de lechuga
cuatro huevos duros
un casco de limón
dos tomates
un yogur
alcaparras
sal y pimienta

Preparación:

Se cuecen las gambas en agua con sal, laurel y limón. Se pelan y se reservan.
Se doran en mantequilla las rebanadas de pan de molde, se cubren con una hoja de lechuga cortada a su tamaño y una loncha de salmón ahumado cortada a su tamaño. Se riega con huevo duro rallado.
Se bate el yogur con el perejil, el pimentón se salpimenta y se riegan las gambas con la salsa. Se napan las rebanadas con ella, se cubre con una rodaja de tomate, se adorna con alcaparras y se sirve.

Esta receta de sandwiches abiertos es cortesía de Maria Sousa, de Lepe (Huelva).

ACELGAS CON PIÑONES Y GAMBAS A LA BOYA DE REVIRO

Ingredientes: (4 personas)

Un kilo de acelgas
cincuenta gramos de piñones
cuatro cucharadas de aceite
medio kilo de gambas
tres dientes de ajo
sal

Preparación:

"Pelar las gambas, reservar los cuerpos y cocer los desechos (cabeza, cola y piel). Mientras, limpiar las acelgas de hebras, lavar y trocear.
Una vez cocidos los desechos, colar y reservar el agua para cocer las acelgas con un poco de sal y, una vez tiernas, apartar y poner a escurrir.
En una sartén poner el aceite, añadir los ajos picados hasta dorarlos, añadir las acelgas, rehogar unos cinco minutos, agregar las gambas y los piñones, rehogar otros diez minutos y apartar.
Pueden servirse como plato o como guarnición para acompañar algunos pescados hervidos o a la plancha".

Receta de Francisca López Estévez, publicada en el Libro "La Cocina Marinera".

AGUACATE CON GAMBAS Y SALSA DE ANCHOAS

Ingredientes: (4 personas)
Dos aguacates
un vaso de mayonesa
media copita de coñac
una cucharada de salsa de soja
veinticuatro gambas
una cucharada de ketchup
seis anchoas, un limón
sal y pimienta

Preparación:
Se pelan los aguacates, se les quita las semillas y se filetean finos. Se pasan las rodajas por una mezcla de zumo de limón ligado con salsa de soja, para que no ennegrezcan y se coloca en una fuente formando dos hileras (una por aguacate).
Se cuecen las gambas en agua con sal, se pelan dejándoles las cabezas y las colas, y se emplatan formando corona alrededor de los aguacates.
Se liga la mayonesa con la cucharada de ketchup, la copa de coñac y las anchoas picadas. La salsa se sirve en recipiente aparte.

Receta familiar.

AGUACATE RELLENO DE GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)
Dos cucharaditas de sucedáneo de caviar rojo
dos cucharaditas de sucedáneo de caviar negro
dos cucharadas de mayonesa
unas alcaparras y sal
dos aguacates
veinte gambas
un limón

Preparación:
Se cuecen las gambas con agua, una chispita de sal y una hoja de laurel. Se pelan, se trocean y se reservan.
Se abren los aguacates por la mitad, se elimina el hueso y se saca como la mitad de la pulpa. Se riegan tanto los aguacates como la pulpa con zumo de limón para evitar que ennegrezca.
La pulpa se trocea muy fina, se liga con las gambas y la mayonesa. Se sazona la mezcla y se deja reposar media hora para que tome el sabor.
Con esta mezcla se rellenan los aguacates, que se adornan con un poquito de caviar de cada clase y una alcaparra.

Receta familiar.

ALBÓNDIGAS DE PATATA Y GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Dos sobres de puré de patatas
dos cucharadas de mantequilla
un vaso de tomate frito
dos cucharadas de aceitunas negras sin hueso
dos cucharadas de pan rallado
una cucharadita de tomillo fresco picado
un casco de limón
sal y pimienta
medio kilo de gambas
una cebolla
un vaso de leche
una cucharada de perejil
un huevo
una hoja de laurel
aceite

Preparación:

Se cuecen las gambas en agua con sal y la hoja de laurel. Se pelan, se trocean y se reservan.
Se prepara el puré de patatas siguiendo las instrucciones del fabricante impresas en el envase, con un vaso de agua, el vaso de leche, la mantequilla y la sal. Se reserva.
En una sartén se fríen la cebolla picada, los ajos picados y el perejil. Cuando haya pochado la cebolla, se liga con el puré de patatas y las gambas. Se deja reposar un rato. Se lían las albóndigas, se pasan por huevo batido, pan rallado y se fríen en abundante aceite.
En una sartén con una cucharada de aceite, se lleva el tomate frito, se añaden las aceitunas picadas y el tomillo. Se cuece cinco minutos a fuego suave, se pasa por la batidora, se calienta y se vierte sobre las albóndigas al servirlas.

Esta receta es cortesía de Antonio Cárdenas de Isla Cristina.

ALBONDIGUILLAS DE GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

La miga de una rebanada de pan
unas tiras de pimiento asado
dos cucharadas de tomate frito
una patata
un diente de ajo
sal y pimienta
medio kilo de gambas
una cebolla
un pelín de azúcar
medio vaso de vino blanco
leche, aceite

Preparación:

Se pelan las gambas en crudo. Las cabezas se fríen con dos cucharadas de aceite, se pasa todo por un almirez y se cuela con un chino, el jugo resultante se reserva.
Se empapa la miga de pan con leche, se pican las gambas, se salpimenta, y se pasa todo por la trituradora hasta obtener una masa compacta. Se forman las albondiguillas, se pasan por harina y se fríen un minuto o dos hasta que doren un poco. Se sacan del aceite y se reservan en una cazuela.
En sartén aparte, se pone un poquito de aceite, se agrega la cebolla picada y el ajo cortado en lonchitas, se salpimenta y se añaden las tiras de pimiento. Se sofríe un par de minutos, se agrega el vino blanco, el jugo de las cabezas de gambas, medio litro de agua y, si queda espeso, se añade un poco de agua. Se cuece todo cinco minutos, se añaden los pimientos, la salsa de tomate, el azúcar, las patatas cortadas en trocitos y se cuecen veinte minutos más hasta que estén hechas las patatas. Se reduce a la mitad, hasta obtener una salsa.
Se pasa la salsa por un chino y se vierte sobre las albondiguillas.

Receta común de la Costa de Huelva.

ALCACHOFAS RELLENAS CON GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Un cuarto de kilo de gambas
seis cucharadas de mantequilla
una pastilla de caldo de pescado
una cucharada de harina
perejil
alcaparras
doce alcachofas
un vaso de vino blanco
una hoja de laurel
un diente de ajo
un clavo
un limón y sal

Preparación:

Se cuecen las gambas en agua con el laurel, se pelan, se pican y se reservan.
Se pelan las alcachofas, quitándoles las hojas de fuera, se despuntan y se untan con zumo de limón. Se añaden a una cazuela con agua, sal y el limón sobrante. Una vez cocidas, se sacan del agua, se escurren, se les saca el corazón con una cucharilla y se reservan.
Se ligan las gambas picadas con la mantequilla y los corazones de alcachofas picados. Se rellenan las alcachofas con la liga, se llevan al horno cinco minutos y se sirven.

Esta receta la hacía mi abuela y le daba un punto que no he vuelto a encontrar.

ALIÑO DE GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Medio kilo de gambas
una hoja de laurel
un pimiento
aceite
una cebolla
un casco de limón
un tomate
vinagre y sal

Preparación:

Se cuecen las gambas en agua con sal, con una hoja de laurel y el casco de limón. Se pelan y se reservan.
Se prepara una pipirrana troceando muy menuda la cebolla, el pimiento y el tomate sin pepitas. Se elabora una vinagreta con tres partes de aceite y una de vinagre, se rectifica de sal.
Se ligan las gambas, la pipirrana y se adereza con la vinagreta. Se emplatan en una fuente y se llevan al frío.

Receta de Librada Suárez Toscano (Huelva).

ARROZ A BANDA

Ingredientes: (4 personas)

Cuatrocientos gramos de arroz
cien gramos de rape
dieciséis mejillones
azafrán
un tomate
tomillo
dos litros de agua y sal
cien gramos de mero
cien gramos de gambas
un limón
media cebolla
una hoja de laurel
una cabeza de rape

Preparación:

Se hace un caldo de pescado con la cabeza de rape, la media cebolla, el tomate, una hoja de laurel, el tomillo, los dos litros de agua y sal. Se reserva.

Se abren los mejillones en su propio jugo. Se cuela el caldo y se añade al caldo anterior. A los mejillones se les quita las conchas y se reservan.

En una cazuela, se pone el pescado en trocitos, los mejillones y las gambas, se cubre con caldo, se rectifica de sal, se añade azafrán y se deja cocer como quince minutos. Transcurrido este tiempo, se saca y se emplata en una fuente.

En una paellera, se pone aceite, se añade la media cebolla picada, el tomate y el ajo picado. Se añade el arroz y se rehoga dando vueltas para que no se pegue; se añade el caldo de pescado y se mete en el horno como un cuarto de hora. Pasado este tiempo se saca, se deja reposar unos cinco minutos y se sirve.

Se presenta en una fuente el arroz y en la otra el pescado.

Receta cortesía de Sara Garrido.

ARROZ A LA MARINERA

Ingredientes: (4 personas)

Dos vasos de arroz
ciento cincuenta gramos de langostinos
ciento cincuenta gramos de cazón
doscientos gramos de mejillones
cuatro galeras
un limón
dos dientes de ajo
un vaso de vino blanco
cinco cucharadas de aceite
ciento cincuenta gramos de gambas
un cuarto de kilo de choco
ciento cincuenta gramos de cigalas
ciento cincuenta gramos de rape
una cabeza de rape
una cebolla
perejil
una hoja de laurel
sal y pimienta

Preparación:

Se abren los mejillones con el vaso de vino blanco y la hoja de laurel. El caldo se emplea para cocer el marisco. A los mejillones se les quita las conchas, menos a cuatro, a los que se les quita sólo la de arriba y se reservan.

Con el caldo de abrir los mejillones y agua hasta cinco vasos, se cuecen las galeras, las gambas, los langostinos, las cigalas y la cabeza de rape. Si hace falta más agua, por supuesto, se le añade. Se cuela el caldo y se reserva. Las galeras se reservan.

Se limpia la cabeza de pescado de las mijitas comestibles y se reservan. Se pelan los mariscos y se reservan. Guardamos cuatro cigalas sin pelar y las galeras.
En una cazuela con aceite o en una paella, ponemos la cebolla picada muy fina, cuando dore, se añaden el rape, el cazón, el choco, las gambas, los langostinos, las cigalas, los mejillones y las mijitas de la cabeza. Se añaden los dientes de ajo machacados, se les dan unas vueltas y se añade el arroz. Seguidamente, se añaden cinco vasos del caldo de cocer los mariscos y la cabeza de pescado, un chorro de limón, se salpimenta y se cuece a fuego vivo como un cuarto de hora. Si hace falta se añade más caldo del pescado. Se deja reposar como unos cinco minutos, se adorna con las galeras y las cigalas, y se sirve antes de que se chupe el caldo, que pierde toda su gracia.

Receta común de la Cocina de la Costa de Huelva.

ARROZ AL ESTILO DE JAVA

Ingredientes: (4/6 personas)
Un cuarto de kilo de pechuga de pollo
un cuarto de kilo de gambas
una loncha de cien gramos de jamón cocido
cincuenta gramos de piñones
una cucharada de culantro
una hoja de laurel
sal y pimienta
dos vasos de arroz
dos huevos
cien gramos de champiñones
medio vasito de aceite
una chispa de piripiri
un limón

Preparación:
Se lleva a una cazuela el arroz con doble cantidad de agua, se deja hervir quince minutos. Se riega con agua fría, se escurre y se reserva. Se cuecen las gambas tres minutos con la hoja de laurel, se pelan y se reservan.
Se limpian las pechugas de pollo y se cortan en daditos muy pequeños. Se pasan un par de minutos por aceite y se reservan.
Se pelan los champiñones, se laminan y se reservan en zumo de limón. Se corta en daditos la loncha de jamón y se reserva. Se baten los huevos y en una sartén con aceite se cuaja una tortilla. Se corta en tiras finas y se reserva.
En una cazuela de barro con aceite se rehoga la cebolla picada y cuando comience a dorar se añaden el pollo, los champiñones, las gambas y el arroz. Se remueve íntimamente y se deja cocer diez minutos, se añaden el jamón y los piñones, se les da unas vueltas y se deja un par de minutos. Si quedase seco se añaden unas cucharadas de aceite. Se adorna con las tiras de tortilla y se sirve.

Esta receta, de origen indonésico, es cortesía de Diego Ocaña, de Granada.

ARROZ BLANCO REFRITO CON GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)
Una taza de arroz
dos cucharadas de aceite de oliva
una cucharadita de pimentón mitad dulce mitad picante
unas hebras de azafrán
una cucharada de culantro picado
un cuarto de kilo de gambas
dos dientes de ajo
una ñora
un limón
sal y pimienta

Preparación:
Se cuece la ñora en agua, se raspa la pulpa y se reserva. Se puede hacer en frío pero se tarda más tiempo, aunque queda mejor.
Se pelan las gambas y se reservan. En una cazuela de barro con aceite, se rehogan el ajo picado, las cabezas y las cáscaras de las gambas. Se pasa todo por un chino. El aceite resultante se vuelve a la olla de barro.
Se añaden a la olla de barro la pulpa de la ñora, el pimentón y el arroz. Se rehoga y se añaden dos tazas de agua, se salpimenta y se cuece diez minutos. Se riega con el zumo de limón y se continúa cociendo otros diez minutos.
Se añaden las gambas, se rehoga dos minutos y se sirve en cuencos individuales regados con culantro picado.

Esta receta, de origen oriental, es cortesía de Juana Domingo.

ARROZ CALDOSO A LA PORTUGUESA

Ingredientes: (6 personas)
Trescientos gramos de mejillones
doscientos gramos de chirlas
unos trocitos de buey de mar
tazón y medio de arroz
una hoja de laurel
dos dientes de ajo
un tomate mediano pelado y despepitado
una cucharadita de culantro picado
doscientos gramos de gambas peladas
doscientos gramos de taquitos de rape
unos trocitos de langosta
un vasito de vino blanco
media cebolla
medio pimiento
medio vasito de aceite
cinco tazones de agua y sal

Preparación:
Se abren los mejillones al vapor con el vaso de vino blanco y la hoja de laurel, el caldo se cuela y se reserva. A los mejillones se les eliminan las valvas y se reservan.
En una cazuela, se pone el medio vasito de aceite, se sofríen la cebolla, el ajo, los pimientos picados y el tomate picado. Cuando esté, se añade el tazón y medio de arroz, se le da unas vueltas y se añade el caldo de abrir los mejillones y agua hasta completar tres tazones. Se deja hervir, a los cinco minutos se le añade otro tazón de agua caliente. Se deja cocer y cuando lleve cociendo quince minutos, se adicionan el pescado y el marisco con otra taza de agua caliente, se rectifica de sal y se deja cocer cinco minutos más. Se espolvorea con el culantro picado y se sirve, para evitar que el caldo se chupe.
El agua se puede sustituir toda o en parte por fumet de pescado.

Lo hace delicioso, Loly del Restaurante Fortuna, en Isla Cristina (Huelva).

ARROZ CON GAMBAS Y MEJILLONES

Ingredientes: (4 personas)

un cuarto de kilo de mejillones
un cuarto de kilo de gambas
una hoja de laurel
una cebolla
aceite
dos vasos de arroz
un vaso de vino blanco
un pimiento morrón
un limón
sal y pimienta

Preparación:

Se abren los mejillones con el vaso de vino blanco y la hoja de laurel. El caldo se cuela y se reserva. A los mejillones se les quitan las cáscaras y se reservan. Sólo a cuatro se les quita media valva, luego nos harán falta para adornar.

Se cuecen las gambas con el caldo de abrir los mejillones y otros tres vasos de agua. El caldo se cuela y se reserva; las gambas se pelan y se reservan cuatro sin pelar, para adornar. Las cabezas se chafan con un poco de caldo, se cuela y se añade al caldo reservado. Las gambas peladas se reservan.

En una cazuela, se fríe con el aceite la cebolla (muy picada). Se agregan los cuatro vasos del caldo de abrir los mejillones y cocer las gambas. Cuando rompa a hervir, se añaden las gambas, el arroz y los mejillones, se añade un chorrito de limón y se cuecen quince minutos. Se aparta, se deja reposar como cinco minutos y se adorna con los mejillones con media valva, las gambas sin pelar y las tiras de pimiento morrón.

Receta común de la Costa de Huelva.

ARROZ CON GAMBAS Y PIMIENTOS ROJOS

Ingredientes: (4 personas)

Medio kilo de gamba arrocera
una hoja de laurel
cuatro dientes de ajo
medio litro de caldo de verduras
unas hebras de azafrán
cuatro ñoras
un casco de limón
vaso y medio de arroz
seis cucharadas de aceite
sal y pimienta

Preparación:

Se pelan las gambas en crudo y se reservan. Las cáscaras, las cabezas y las colas, se fríen con dos cucharadas de aceite, se pasan por el chino y el jugo que desprendan se reserva.

Se tienen las ñoras en remojo de agua caliente una hora, se pelan y se cortan en tiras.

En una paella con cuatro cucharadas de aceite, se doran los ajos picados. Cuando doren, se añaden los pimientos, se les da unas vueltas y se añade el arroz. Se remueve un poco, se añade el caldo, el azafrán y se salpimenta. Se deja cocinar veinte minutos vigilando el agua por si al arroz pide más, que se le añadirá caliente y regando por encima.

A mitad de la cochura se añaden las gambas, se remueve y se deja cocinar. Se sirve adornado con tiras de pimiento por encima.

Receta común de la Costa de Huelva.

ARROZ CON GAMBITAS

Ingredientes: (4 personas)
Un cuarto de kilo de gambas arroceras
dos cucharadas de tomate frito
una cucharada de perejil picado
cinco vasos de caldo de pescado
media cucharadita de pimentón
veinte almejas finas
una hoja de laurel
un vaso de vino blanco
dos cucharadas de aceite
sal y pimienta

Preparación:
Se abren las almejas con la hoja de laurel y un pelín de agua. El caldo se cuela y se reserva. Se les quitan las cáscaras y se reservan.
En una cazuela con aceite se fríe el pimentón, se agregan las gambas peladas, se rehogan dos minutos y se retiran. Se reservan.
En la misma cazuela y con aceite, se fríen las almejas; se agrega el tomate frito, se sazona y se añade el vino; se añade el arroz y se remueve; se añaden el caldo de los mejillones y el de pescado, hasta completar los cinco vasos.
Se deja cocer veinte minutos, en el último minuto se añaden las gambas y se sirve.

ARROZ CON PARMESANO Y PEINETA DE MOJAMA

Ingredientes. (4 personas)
Vaso y medio de arroz
cien gramos de queso parmesano rallado
cuatro vasos de caldo de cocer las gambas
tres cucharadas de mantequilla
una cucharada de culantro molido
una hoja de laurel
ocho rodajas de mojama
dieciséis gambas
cien gramos de champiñones
dos dientes de ajo
una zanahoria
seis cucharadas de aceite
un gajo de limón
sal y pimienta

Preparación:
En una cazuela se cuecen las gambas con cuatro vasos de agua, una hoja de laurel, un gajo de limón y una chispa de sal. Se pelan y se reservan. Las cabezas se pasan por un chino y el jugo que desprendan, se añade al caldo de las gambas y se cuela.
En una cazuela con aceite, se rehogan los ajos picados, la zanahoria picada y los champiñones picados. Se añaden el arroz y los cuatro vasos de agua, se remueve y se cuece un cuarto de hora. Se añaden las gambas, el queso y la mantequilla, se remueve y se deja cocer cinco minutos más. Se tiene un arroz cremoso.
Se sirve en molde en un plato, con dos rodajas de mojama haciendo de peineta.

Receta de Josefa Díaz, de Isla Cristina (Huelva).

ARROZ CON PESCADO

Ingredientes: (4 personas)

Trescientos gramos de arroz
un vasito de vino blanco
veinte gambas
doscientos gramos de guisantes
un pimiento rojo
una cebolla
dos tomates
sal y pimienta
medio kilo de mejillones
una hoja de laurel
cuatro calamares
cuatro rodajas de rape
dos dientes de ajo
un sobre de azafrán
aceite

Preparación:

Se abren los mejillones con el vaso de vino y la hoja de laurel. El caldo se cuela y se reserva. A los mejillones se les quita la valva superior. Se reservan.

Se limpian los calamares, se lavan y se cortan en tiras. Se fríen en aceite y se reservan.

En una cazuela de barro, se rehogan con un chorro de aceite el ajo y la cebolla picados muy fino, y se añade el pimiento en tiras. Los tomates se pelan, se les quita las pepitas y se añaden cortados en trocitos; se les da unas vueltas y se añaden los calamares. Se deja cocer unos diez minutos, se añaden los guisantes, se continúa la cocción otros diez minutos, se añade el arroz y se cubre con un litro de agua hirviendo, ligada con el caldo de abrir los mejillones. Se salpimenta, se añade el azafrán, se continúa cociendo. Pasados diez minutos, se añaden el rape, los mejillones y las gambas peladas.

Se lleva la cazuela al horno, a unos 220 grados y se deja cocer hasta que se consuma el agua, que serán otros diez minutos.

Receta común de la Costa de Huelva.

ARROZ EN CORONA CON MARISCO

Ingredientes: (4 personas)

Dos vasos de arroz
doscientos gramos de mejillones
una cebolla
aceite
salsa rosa y sal
doscientos gramos de gambas
doscientos gramos de surimi
un diente de ajo
perejil

Preparación:

Se abren los mejillones con cuatro vasos de agua, se pican y se reservan. Se guardan cuatro para adornar más tarde.

Se cuece el arroz veinte minutos con el agua de cocer los mejillones. Se cuela y se reserva.

En una sartén con aceite se fríen la cebolla picada, el ajo picado, las gambas peladas y los trocitos de surimi. Se reservan varias gambas peladas para adornar.

Se mezcla el refrito con el arroz y los mejillones picados, la mezcla se coloca en un molde redondo con hueco en el centro y se aprieta bien. Se desmolda en una fuente redonda, se rocía con perejil, se adorna con los mejillones y las gambas, se coloca la salsa rosa en el centro y se sirve.

ARROZ FRITO

Ingredientes: (4 personas)

Un vaso de arroz
cuatro gotas de aceite de sésamo
media pechuga de pollo
una lata pequeña de maíz cocido
seis cucharadas de aceite
una hoja de laurel
cien gramos de gambas
dos huevos

Preparación:

Se cuece el arroz con el doble de agua durante quince minutos. Se escurre y se reserva.
Se cuecen las gambas con la hoja de laurel, se escurren, se pelan y se reservan.
Se limpia la pechuga de pollo y se trocea en porciones pequeñas.
En una sartén con aceite se doran las gambas y la pechuga, se escurre el arroz, se remueve, y se dora tres minutos sin dejar de remover. Se añade el maíz, se continúa removiendo. Se baten los huevos, se salpimenta, se añaden los huevos y se revuelve hasta que los huevos cuajen. Se sirve caliente al momento.

Se trata de un plato de la Cocina China.

ARROZ INDIO CON GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Un cuarto de kilo de gambas
una hoja de laurel
una cucharada de salsa de soja
dos puerros
un vaso de arroz
un vasito de aceite
dos huevos
sal y pimienta

Preparación:

Se fríen las gambas en aceite, se pelan y se reservan. Se pasan las cáscaras y las cabezas por un chino; el jugo que sueltan se reserva.
Se cuece el arroz durante quince minutos con la hoja de laurel en agua abundante. Se saca, se lleva al grifo y se lava con abundante agua fría. Se escurre y se reserva.
Se pelan los puerros y se corta en rodajas la parte blanca. Se fríen en la misma sartén y aceite que las gambas. Se reservan.
Se mezclan las gambas con el arroz, se añade la salsa de soja, se salpimenta y se ligan los puerros fritos. Se lleva a la sartén, se les da unas vueltas y se le añaden los huevos batidos por encima, napando. Cuando cuajen se pasa a una fuente y se sirve.

Receta cortesía del "Restaurante Indio" de Isla Cristina (Huelva).

ARROZ MARINERO

Ingredientes:

Un cuarto de kilo de arroz
dos pimientos morrones
un cuarto de kilo de atún fresco
un cuarto de kilo de gambas peladas
un vaso de aceite
azafrán y sal
un cuarto de kilo de almejas
un tomate
una cebolla
un choco mediano
un pimiento

Preparación:

Cocer el choco y reservar el caldo de la cocción. En una paellera hacer un refrito con el pimiento, el tomate y la cebolla. Agregar el atún cortado en trozos y remover durante cinco minutos. Incorporar el choco picado, las almejas, y el arroz. Remojar con el caldo de la cocción del choco y dejar cocer durante cinco minutos, rectificando con sal. Decorar el arroz con los pimientos morrones y las gambas peladas.

Del libro "Recetario de la Cocina Isleña" de José Antonio Zaiño Goye.

ARROZ NEGRO CON MEJILLONES Y GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Cuatro tazas de arroz
un choco de más de cuarto de kilo
dos dientes de ajo
un tomate grande
una hoja de laurel
una espina de rape
un limón y sal
veinticuatro mejillones
veinticuatro gambas
una cebolla
aceite
medio vaso de vino blanco
unas ramitas de apio

Preparación:

Se limpian los mejillones raspándolos bajo el grifo; se abren al vapor con la hoja de laurel y el vino blanco. Se les quita la valva superior y se reservan. El caldo se cuela y se reserva.
Se cuecen las gambas, se escurren y se reservan. El caldo de cocer se usa para cocer la espina de rape y el apio. se obtiene un fumet que se reserva, se añade agua hasta tener ocho tazas de caldo.
Se limpia el choco, se reserva la tinta y se trocea en tiras cortas; se pela el tomate y se quitan las pepitas, se pelan y se pican el ajo y la cebolla. Se reserva todo.
En una paellera con aceite se fríen los ajos, la cebolla, el tomate, el choco y su tinta. Pasados un par de minutos se añade el arroz y se rehoga bien hasta que se ponga negro.
Se añaden los ocho tazones de fumet, se rectifica de sal y se deja cocer hasta que absorba el caldo.
Si al probarlo no está todavía, se añade un pelín de agua caliente y se dan un par de minutos más.
Se emplatan los mejillones individualmente, sobre ellos se sirve el arroz y se adorna con las gambas y un cuarto de limón en rodajitas. Suele ser plato único de día de fiesta.

Del libro "La Cocina del Mejillón".

ARROZ PILAFF CON TOMATE Y GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)
Un cuarto de kilo de arroz
Un cuarto de kilo de rodajas de pescada fileteada
trescientos gramos de gambas rojas
una cucharada de alcaparras
dos cucharadas de aceite de oliva
medio litro de salsa de tomate
medio litro de caldo de pescado
una guindilla
una cucharada de perejil
sal y pimienta

Preparación:
En una olla plana de barro se rehoga, con la cucharada de aceite, la cebolla hasta que dore. Se añaden el arroz, el caldo de pescado, la guindilla y las alcaparras, se salpimenta y se deja cocer suavemente diez minutos.
Pasados éstos se riega la salsa de tomate y se agregan las presas de pescada en filetitos pequeños. Se deja cocer diez minutos.
Entretanto, en sartén aparte con aceite, se saltean las gambas que se añaden al guiso pasados los diez minutos. Se espolvorea con perejil picado y se sirve.

ARROZ TRES DELICIAS

Ingredientes: (4 personas)
Tres tazones de arroz blanco
media pechuga de pollo cocida
media berenjena
una lata de guisantes pequeña
unas lonchas de bacón
tres cucharadas de aceite
una tortilla francesa
una zanahoria
cien gramos de gambas
sal

Preparación:
En una sartén honda se rehogan con aceite la berenjena cortada en daditos minúsculos, la zanahoria cortada en daditos minúsculos y los guisantes; cuando comiencen a pochar se añaden las gambas peladas y en crudo. Se cocinan tres minutos.
Se añade el bacón picado, el pollo picado, la tortilla picada, se le da unas vueltas durante un minuto y se añade el arroz. Se deja cocinar un par de minutos dándole vueltas de vez en cuando para que ligue todo muy bien y tome calor.
Se sirve individualmente en cuencos.

Se trata de una receta china que admite mil variantes. Esta es como lo hace mi hermana Yula, la especialista en casa para este plato.

ARROZ Y GAMBAS AL CURRY

Ingredientes: (4 personas)

Un cuarto de kilo de arroz
una cebolla
dos cucharadas de mantequilla
un cuarto de kilo de gambas
una cucharadita de curry
sal y pimienta

Preparación:

Se pelan las gambas, se reservan. Se cuecen con agua y una hoja de laurel las cáscaras y las cabezas. Se exprimen y se reserva el jugo que desprendan.

En una cazuela de barro se dora la cebolla con la mantequilla; cuando comience a pochar se añaden el curry y el arroz. Se remueve, se añaden el jugo de las cabezas, tres tazones de agua caliente, se salpimenta y se deja cocer tapado durante veinte minutos.

Cuando falten cinco minutos para acabar la cocción, se añaden las gambas. Se sirven nada más acabada la cochura.

Cortesía del "Restaurante Indio" de Isla Cristina (Huelva).

ASPIC DE VERDURAS Y GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Un cuarto de kilo de gambas
media pastilla de caldo de pescado
tres hojas de gelatina
seis cucharadas de aceite
medio aguacate
un limón
una hoja de laurel
sal y pimienta

Preparación:

Se cuecen las gambas en agua con medio limón y una hoja de laurel. Se pelan y se reservan.

En un vaso de agua se disuelve media pastilla de caldo de pescado y se prepara un vaso de caldo de pescado siguiendo las instrucciones del fabricante. Seguidamente se añaden las hojas de gelatina, se agrega el aceite, el zumo del limón y se salpimenta.

Se pica la cebolla muy fina, se escaldan los tomates, se pelan, se les quita las pepitas, se trocean, se corta el aguacate en cuadritos pequeños. Se reserva.

En cuatro moldes de flan individuales, se pone un poquito de caldo de la gelatina, se lleva a la nevera hasta que cuaje. Se añaden unas gambas, se rellena con verdura y se vierte caldo de gelatina hasta que se llene el molde. Se introduce en la nevera, como dos horas, hasta que cuaje bien y se sirve.

ATÚN EN SALSA AMERICANA

Ingredientes: (4 personas)
Medio kilo de tacos de atún
doscientos gramos de gambas
una copa de coñac
un vasito de salsa de tomate
una cebolla
dos dientes de ajo
un vaso de vino blanco
laurel
dos carabineros
tabasco
lechuga
aceite, sal y pimienta

Preparación:
Se fríen los tacos de atún en abundante aceite. Se reservan.
En una sartén se coloca el aceite, se fríen las gambas peladas y los carabineros, se añaden la cebolla picada y los ajos picados; se remueven, se incorpora el coñac, un vaso de vino blanco y se cuece quince minutos. Se agregan la salsa de tomate y el tabasco, se salpimenta y cuece un par de minutos. Se pasa por la batidora.
Se colocan los tacos de atún en una fuente, se rocían con la salsa y se sirven, adornando con una corona de lechuga rizada cortada en juliana.

Receta de Pita Morales (Huelva).

BACALAO GUISADO CON GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)
Cuatro filetes de bacalao fresco sin espinas
un pimiento rojo
dos dientes de ajo
ocho cucharadas de aceite
una cucharada de harina de freír pescado
veinte gambas
una cucharada de perejil
un vaso de vino blanco
medio vaso de tomate frito
sal y pimienta

Preparación:
Se pasan por harina de freír pescado los filetes de bacalao, se doran y se reservan.
Se pelan las gambas, se pasan por harina de freír pescado, se doran y se reservan.
En un almirez se majan los ajos, el perejil, se salpimenta y se añade un chorrito de aceite.
Se cuela el aceite de la sartén, se fríe el pimiento cortado en rodajas, se añade el bacalao, se riega con el vino y se cuece a fuego bajo un cuarto de hora. Se añade el majado y se continúa la cochura otros quince minutos. Se añaden las gambas, se cuece un par de minutos y se sirve.

Receta de María del Carmen Fernández. de Ayamonte (Huelva).

BANDERILLAS DE GAMBAS Y QUESO

Ingredientes:
Un cuarto de kilo de gambas
queso
una hoja de laurel
aceite
dos huevos duros
aceitunas rellenas de anchoa
un casco de limón

Preparación:
Se cuecen las gambas con la hoja de laurel y un casco de limón. Se pelan y se reservan. Se trocean el queso y los huevos duros.
Se pincha una gamba, un taquito de queso, un casquito de huevo duro y una aceituna. Se pasan por aceite y se doran. Se sirven.

Receta propia.

BARQUITOS DE GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)
Dos endibias
medio kilo de gambas de Isla Cristina
doscientos gramos de mayonesa
sal y pimienta
cuatro huevos duros
una hoja de laurel
un pimiento morrón

Preparación:
Se separan las hojas de endibia, se lavan, se escurren y se secan. Los corazones se reservan.
Se cuecen las gambas con agua y una hoja de laurel, se pelan y se llevan a un bol, donde se les añaden los huevos picados, los corazones de endibia picados, la mayonesa, la mostaza. Se salpimenta y se liga íntimamente.
Se rellenan las hojas de endibia con la liga y se cubre con tiritas muy finas de pimiento morrón.

Receta cortesía de la Lonja de Isla Cristina (Huelva).

BERENJENAS CON GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)
Cuatro berenjenas
una hoja de laurel
una cucharada de mantequilla
nuez moscada
queso rallado
medio kilo de gambas
un vaso de leche
una cucharada de harina fina
dos gotas de tabasco
aceite y sal

Preparación:
Se cortan las berenjenas en rodajas muy finas, se sumergen en agua con sal conforme se van cortando para que no ennegrezcan. Se sacan, se secan y se fríen en aceite abundante. Se sacan, se escurren y se dejan sobre papel absorbente para quitar aceite.
Se cuecen las gambas en agua con la hoja de laurel, se pelan y se reservan.
Se prepara una salsa bechamel con la cucharada de mantequilla, la cucharada de harina y la leche; se añaden las gambas, se ralla la nuez moscada, se añaden las gotas de tabasco y se adereza de sal; Se termina de ligar la salsa bechamel.
Se emplatan las berenjenas sobrepuestas en un cincuenta por ciento. Se riega con la salsa bechamel, se espolvorea con el queso rallado, se colocan unos pegotitos de mantequilla y se gratina en un horno a 200 °C unos cinco minutos, hasta que dore.

Esta receta es fácil de elaborar y muy agradable para su consumo.

BERENJENAS RELLENAS DE GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)
Cuatro berenjenas
dos vasos de bechamel
ocho lonchas de queso
dos cucharadas de aceite
un cuarto de kilo de gambas
sal y pimienta

Preparación:
Se cuecen las gambas con agua y una hoja de laurel. Se pelan y se trocean.
Se cortan las berenjenas por la mitad, se untan con aceite y se llevan a un horno medio durante diez minutos. Se vacían y se reservan la concha y la pulpa.
Se liga la bechamel con las gambas troceadas y la pulpa de las berenjenas, se salpimenta y se rellenan las berenjenas con la pasta.
Se cubre con una loncha de queso, se embadurnan con aceite y se llevan a un horno a 200 °C durante diez minutos. se gratinan y se sirven.

Receta familiar.

BOLAS DE PATATA Y GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)
Un sobre de puré de patata
dos cucharadas de mantequilla
un cuarto de kilo de gambas
una cebolla
un huevo, harina
un vaso de leche
cien gramos de setas
una copa de coñac
un diente de ajo
aceite, sal y pimienta

Preparación:
Se prepara el puré de patatas con un vaso de agua, la leche, la mantequilla y media cucharadita de sal. Se deja que enfríe y cuaje.
Se rehoga la cebolla picada con aceite. Cuando empiece a dorar, se añaden el ajo picado y las setas en trocitos; se rehoga hasta que se consuma el agua que sueltan las setas. Se añaden las gambas troceadas, se salpimenta y se rehoga. Se riega con el coñac y se flamea.
Se toma una cucharada de puré de patata, se lía una bola, se abre y se le coloca dentro una porción de la fritada; se cierra, se pasa por huevo batido, por pan rallado y se fríen en aceite abundante hasta que doren.

Receta cortesía de María del Carmen Fernández de Ayamonte (Huelva).

BOQUERONES RELLENOS

Ingredientes: (4 personas)
Medio kilo de boquerones grandes
un cuarto de kilo de gambas
harina de rebozar pescado
aceite
una hoja de laurel
un limón
un huevo
dos tomates

Preparación:
Se cuecen las gambas con la hoja de laurel. Se pelan, se cortan longitudinalmente y se llevan a un cuenco con zumo de limón.
Se limpian los boquerones, se les quita la espina, se lavan muy bien, se escurren y se secan con papel de cocina. Se dejan abiertos.
Se colocan entre dos boquerones unas láminas de gamba, formando un bocadillo.
Se pasan por harina de freír pescado, por el huevo batido y se fríen en aceite caliente.
Se sirven emplatados individualmente, con una guarnición de rodajas de tomate.

Esta receta es cortesía del "Restaurante La Isla", en Isla Cristina (Huelva).

BRAZO DE GITANO DE GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Una lámina de pasta de hojaldre
un cuarto de kilo de gambas
una cebolla picada
pan rallado
albahaca
aceite
sal y pimienta
una hoja de laurel
puré de tomate
mantequilla
perejil
tomillo
un huevo duro

Preparación:

Se pelan las gambas en crudo, se trocean y se reservan. Se fríen en dos cucharadas de aceite las cabezas y las cáscaras de las gambas. Se pasan por el chino y el jugo que suelten, se reserva.
Se espolvorea la mesa de la cocina con harina y, sobre ella, se coloca la lámina de hojaldre, se unta con un pelín de mantequilla y, sobre ella, un pelín de puré de tomate. Se reserva unos minutos.
En una sartén con aceite se fríe la cebolla picada, cuando empiece a dorar se añaden las gambas picadas, el jugo de las cabezas y el puré de tomate. Se deja reducir unos minutos, se añaden el huevo duro picado, las hierbas muy picadas y pan rallado para que espese. Se mezcla y se vierte sobre la masa.
Se enrolla la masa sobre sí misma, con cuidado y untando aceite por la parte seca con harina hasta que cierre. Se coloca en una fuente de horno y se lleva a horno medio como tres cuartos de hora. Se deja enfriar y se sirve acompañado de una salsa mayonesa, aunque no hace falta realmente.

Receta cortesía de Diego Ocaña, de Granada.

BROCHETAS DE FRUTOS DE MAR

Ingredientes: (4 personas)

Cuatro lonchas de pan de molde
cien gramos de salmón fresco
una lata pequeña de paté de atún
un limón
dos cucharadas de unas hojas de lechuga
mayonesa
aceite
medio pepino
veinticuatro gambas
un diente de ajo picado
vinagre
tomatitos
perejil
sal y pimienta

Preparación:

Se corta el pan de molde en cuadraditos de dos centímetros y medio de lado, se untan de paté de atún, se forman sandwichitos introduciendo entre dos trocitos de pan un trozo de hoja de lechuga y mayonesa. Se reservan.
Se fríen en aceite las gambas peladas y el salmón (no muy fritos) y se cortan en porciones de unos dos centímetros de lado.
Se corta el pepino en rodajas y se trocea en porciones de dos centímetros de lado aproximadamente.
Se trinchan en los pinchitos con alternancia de sandwichito, gamba, salmón y pepino.
Se prepara una vinagreta con el aceite, el vinagre, el perejil, la sal y la pimienta. Se riegan los pinchitos muy levemente con la vinagreta. Se sirven adornados con tomatitos chiquitines y unas hojas de lechuga.

Adaptada de una receta del libro "La Cocina y la Mar", del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (FROM).

BROCHETA DE GAMBAS Y CALABACÍN

Ingredientes: (4 personas)

Veinte gambas blancas de Isla Cristina (de las buenas)
cuatro calabacines pequeñitos
dos cucharadas de aceite de oliva
un limón
una copa de coñac
sal y pimienta

Preparación:

Se pelan en crudo las gambas, se reservan en un cuenco con el zumo de limón, el coñac, sal y pimienta. Se dejan macerar una hora.
Se lavan los calabacines, se secan, se les cortan las puntas, se trocean, se escaldan cinco minutos en agua hirviendo con sal. Se escurren y se secan.
Se ensarta en una brocheta una gamba, un trozo de calabacín, terminando la serie con una gamba. Se llevan a una plancha regada con aceite, se riegan con el caldo de la maceración y se fríen dos minutos por cada lado. Se riegan con pimienta y se sirven.

Receta familiar.

BROCHETA DE GAMBAS Y RAPE

Ingredientes: (4 personas)

Dieciséis gambas
ocho anchoas enrolladas en aceite
una cucharada de mostaza
dos dientes de ajo
una cucharada de perejil
dieciséis tacos de rape
un vaso de mayonesa
dos cucharadas de aceite
un limón
sal y pimienta

Preparación:

Se limpian los tacos de rape, se pelan las gambas y se ensartan en cuatro brochetas, alternando gamba con rape. Se reservan.
Se liga la mayonesa con la mostaza y las anchoas, se obtiene una salsa. Se reserva.
Se liga el aceite con el zumo de limón, los ajos picados y el perejil. Se salpimenta.
Se llevan las brochetas a un horno, se riegan de vez en cuando con la salsa de aceite hasta que están hechas. Se sirven acompañadas del zumo de la cocción y la salsa mayonesa.

Esta receta, cortesía de Antonio Cárdenas, de Isla Cristina, es muy adecuada para resolver una cena o un día en el campo.

BROCHETA DE MARISCO

Ingredientes: (4 personas)
Un filete de atún
dos carabineros
cuatro cebollitas
aceite de oliva
laurel
sal
dieciséis gambas
cuatro taquitos de rape
cuatro alcaparrones
medio limón
clavo

Preparación:
Se cuece el atún en una cazuela con agua, a la que se añade medio limón, una hoja de laurel y un clavo de especias. Se cuecen las gambas, los carabineros y el rape. Se pelan las gambas y los carabineros, se parten en dos trozos los carabineros.
Se ensartan en un pincho de brocheta un taquito de atún, uno de gamba, un trozo de carabinero, un alcaparrón, un taco de rape y una cebollita. Se repite la serie.
Una vez ensartados, se untan con un poco de aceite, se pasan por una plancha un momento y se sirven.

Receta adaptada del libro "La Cocina y la Mar" del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (FROM).

BRÓTOLA AL JEREZ

Ingredientes: (4 personas)
Ocho rodajas de brótola (si es de roca mejor)
un vaso de vino amontillado
cien gramos de setas del tiempo
tres cucharadas de aceite
una cucharada de culantro picado
sal y pimienta
cien gramos de gambas
una hoja de laurel
pan rallado
un limón
mantequilla

Preparación:
Se limpian las rodajas de pescado, se rocían con limón y se deja media hora para que lo empape bien. Se cuecen las gambas con agua, sal, la hoja de laurel y el casco del limón. Las gambas se pelan y el caldo se cuela y se reserva.
Se chafan en un almirez la mitad de las gambas y el vino. Se riega el pescado con el majado y se cubre con las setas cortadas en láminas. Se espolvorea con pan rallado, se cubre con pegotitos de mantequilla, se riega con aceite y un chorro del caldo de cocer las gambas. Se lleva a un horno fuerte durante unos doce minutos, con cuidado de que no se quede seco; si es necesario se riega con algo más del agua de cocer las gambas. Se riega con el culantro picado y se sirve.

Del libro "La Cocina de los Peces Baratos".

BUÑUELOS DE GAMBAS

Ingredientes:
Medio kilo de gambas
una hoja de laurel
una cucharada de perejil picado
dos cucharadas de agua carbónica
tres huevos
tres cucharadas de harina
un diente de ajo
sal y pimienta

Preparación:
Se cuecen las gambas con la hoja de laurel, se pelan, se pican y se reservan.
Se baten las yemas de los huevos y se añade la harina, el ajo picado, el perejil y se salpimenta. Se agregan las gambas picadas y se homogeiniza. Se baten las claras a punto de nieve y se añaden con las dos cucharadas de agua carbónica. Se obtiene una crema.
Se lleva al fuego una sartén con abundante aceite y se vierte una cucharada de crema por buñuelo, se deja freír por ambos lados un total de cinco minutos y se sirven.

Esta receta nos la dieron en una buñolería de la Feria de Sevilla.

BURRO ASADO AL VINO

Ingredientes: (4 personas)
Un vaso de vino amontillado
un bote de tallos de bambú
un cuarto de kilo de gambas blancas
sal y pimienta
un burro de kilo y medio
aceite de oliva
sal gorda

Preparación:
Se limpia el burro de escamas y de entrañas. Se escalda en agua hirviendo un minuto, sólo para quitarle la piel. Se desolla y se salpimenta.
En una fuente de horno untada con aceite de oliva, se coloca una base de tallos de bambú para que no se pegue el pescado. Sobre la base, el burro se riega con vino amontillado y se lleva al horno a unos 200ºC entre tres cuartos y una hora, hasta que el pescado esté hecho.
Se sirve rodeado de una corona de gambas a la plancha. ¡No te imaginas la bondad de este plato!

Esta receta de burro es propia. Queda deliciosa y admite variantes, como sustituir los tallos de bambú por patata o cebolla.

BURRO CON ALUBIAS

Ingredientes: (4 personas)
Un burro de kilo y medio
tazón y medio de alubias
una zanahoria
harina de freír pescado
un manojo de espárragos trigueros
una cucharada de culantro picado
un puñado de gambas
sal y pimienta
dos cebollas
cuatro dientes de ajo
un chorizo pequeño
un puerro
una hoja de laurel
un vaso de vino blanco
medio vasito de aceite

Preparación:
Se ponen en remojo las alubias la noche anterior. Una vez remojadas, se llevan a cocer en una cazuela con agua, dos dientes de ajo chafados, las hojas de laurel, el chorizo cortado en rodajitas, una cebolla cortada en gajos, la zanahoria troceada y sal. Se deja cocer hasta que las alubias queden blandas. Se reservan.
Se limpia el pescado de cabeza, escamas, aletas, entrañas, espinas y cola. Se filetea, se lava, se escurre, se seca, se salpimenta, se pasa por harina y se reserva. Se pelan las gambas y se reservan. Se eliminan los tronchos finales de los espárragos y se cuecen en agua abundante con sal hasta que queden tiernos. Se escurren y se reservan.
En una cazuela de barro se rehogan con aceite una cebolla picada y la parte blanca del puerro cortado a rodajas. Cuando comience a blanquear, se añaden los filetes de pescado, se les da unas vueltas para que se impregnen bien, se añaden los espárragos, las gambas y las alubias escurridas. Se riega con el vaso de vino blanco y se deja cocer diez minutos. Se espolvorea con culantro picado y se sirve.

Del Libro "La Cocina de los Peces Baratos".

CABALLA NAPADA CON JAMÓN Y GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)
Dos caballas de un kilo
trescientos gramos de jamón serrano en lonchitas
cuatro cucharadas de queso rallado
dos cucharadas de mantequilla
trescientos gramos de gambas
aceite
cuatro vasos de bechamel
sal y pimienta

Preparación:
Se limpian las caballas, se separan los lomos y las huevas, se eliminan las espinas que pudiesen tener, se lavan, se escurren y se secan con papel de cocina. Se llevan a una fuente de horno untada con aceite, se colocan las huevas entre los lomos.
Se pelan las gambas en crudo y se cubre el pescado con una capa de gambas. Sobre ellas se colocan las lonchitas de jamón serrano, se riega con la salsa bechamel, se agrega la mantequilla fundida por encima y se espolvorea con queso rallado.
Se introduce en un horno a ciento ochenta grados, con el grill también encendido. Estará hecho cuando la bechamel haya dorado.

Receta común de la Costa de Huelva. Se puede preparar también con toninos o con chovas.

CABRILLA A BANDA CON POLEÁS

Ingredientes: (4/6 personas)

Medio kilo de harina de maíz
un tomate grandecito
dos dientes de ajo
una cucharada de pimentón
vinagre y sal
medio kilo de cabrillas
un par de pimientos
un puñado de gambas
aceite

Preparación:

Se limpian las cabrillas, se les quita las cabezas, las entrañas y las raspas. Se asan en ascuas de leña (en su defecto, en una plancha) con unas gotas de aceite y limón. Se reservan.
En una cazuela con aceite se rehogan la cebolla picada, el tomate y el pimiento picado. Se añade el pimentón y se dejan cocinar tres o cuatro minutos.
Se cuecen unas gambas en un litro de agua con sal. Las gambas se pelan y se reservan. El agua se cuela y se añade a la cazuela; se lleva a ebullición, se vuelve a colar y se deja enfriar un poco, el grueso de la cochura más las gambas se trituran en la batidora y se añade al caldo.
A la crema resultante, se va ligando la harina de maíz poco a poco, removiendo constantemente para que no forme grumos hasta que cuajen las gachas.
Se llevan a una fuente y se sirven con el pescado a banda recubierto con un aliño de cebolla cruda y regado con una salsa vinagreta.

Receta muy antigua de la Costa de la Provincia de Huelva. Esta receta es de Josefa Prieto de Isla Cristina (Huelva).

CABRILLA AL VINO DEL CONDADO Y CORONA DE GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Cuatro cabrillas grandecitas
un cuarto de kilo de gambas
un vaso de vino del Condado
harina fina
un puerro
aceite de oliva
una copa de coñac
sal y pimienta

Preparación:

Se limpian las cabrillas de cabeza, escamas y entrañas. Se escaldan un minuto en agua hirviendo y se desollan.
Se fríen las gambas en dos cucharadas de aceite. Se pelan y se reservan. Se flamean con el coñac las cáscaras y las cabezas. Se pasan por el chino y el jugo que desprendan se reserva.
Se unta una fuente de horno con aceite, se pela la parte blanca del puerro y se forma una base sobre la fuente de horno. Se pasan los pescados por harina y se colocan sobre los puerros, se riegan con el jugo de las gambas y un chorrito de aceite. Se hornean veinte minutos, se emplatan, se les coloca una corona de gambas y se sirven con una guarnición de verdura cocida.

Receta del Libro "La Cocina de los Peces Baratos".

CALAMARES RELLENOS DE GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)
Cuatro calamares grandes
medio vaso de vino blanco
una rebanada de pan
un huevo
seis carabineros cocidos y pelados
aceite
sal y pimienta
doscientos gramos de gambas
una hoja de laurel
un huevo duro
medio vasito de coñac
harina de rebozar
piñones

Para la salsa:
seis cucharadas de tomate frito
una cucharadita de harina
sal y pimienta
las cabezas de las gambas
aceite

Preparación:
Se cuecen las gambas con una hoja de laurel, se pelan, se cuela el caldo y se reserva. Las cabezas se reservan.
Se limpian los calamares, se les quitan las aletas y la cabeza y se pican fino, se mezclan con las gambas, se añaden los piñones, el huevo duro picado, el pan en migas que se remojará con leche; se añade el coñac y un huevo batido hasta obtener una pasta homogénea con la que se rellenan los calamares y se cierran con un palillo. Se pasan por harina y se fríen en aceite caliente.
Mientras fríen, en recipiente aparte, se vierten el tomate frito, un vasito del caldo de cocer las gambas, cuatro cucharadas de aceite, una de harina desleída en un poco de caldo de cocer las gambas, una hoja de laurel y se salpimenta. Se cuece a fuego suave hasta que reduzca a una salsa. Se añaden los calamares y se cuecen a fuego muy suave hasta que estén muy blandos.
Si en esta cochura la salsa se espesa demasiado, se añade un poco de caldo de cocer las gambas o en su defecto un poco de vino blanco.

Receta común de la Cocina de la Costa de Huelva.

CALAMARES RELLENOS DE JAMÓN Y GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)
Cuatro calamares grandes
una hoja de laurel
un huevo duro
harina de rebozar
aceite
doscientos gramos de gambas
doscientos gramos de jamón serrano
un huevo
pan rallado
sal y pimienta

Para la salsa:
una cebolla
las cabezas de las gambas
aceite
una cucharadita de pimentón
una cucharadita de harina
sal y pimienta

Preparación:
Se cuecen las gambas con una hoja de laurel, se pelan, se cuela y se reserva el caldo. Las cabezas se reservan.
Se limpian los calamares, se les quita las aletas y la cabeza, se pican fino, se mezclan con las gambas picadas, se añaden el jamón picado, el huevo duro picado, el pan rallado y un huevo batido hasta obtener una pasta homogénea con la que se rellenan los calamares, cerrándolos con un palillo. Se pasan por harina y se fríen en aceite caliente.
Mientras fríen, en recipiente aparte, se vierten la cebolla picada, un vasito del caldo de cocer las gambas, cuatro cucharadas de aceite; se salpimenta. Se cuece a fuego suave, hasta que reduzca a una salsa. Se añaden los calamares y se cuecen a fuego muy suave hasta que estén muy blandos. Si en esta cochura la salsa se espesa demasiado, se añade un poco de caldo de cocer las gambas o, en su defecto, un poco de vino blanco.

Esta receta es cortesía de Concha Tobarra, de Isla Cristina (Huelva).

CALAMARES RELLENOS DE MARISCO

Ingredientes: (4 personas)
Ocho calamares medianitos
cuatro colas de cigala
cuatro dientes de ajo
un pimiento morrón
una cucharada de harina
unas hebras de azafrán
dos cucharadas de pan rallado
un caso de arroz blanco
una cucharada de culantro fresco picado
sal y pimienta
un cuarto de kilo de gambas
cuatro langostinos
una cebolla
un tomate
un vaso de aceite
un vaso de vino blanco
un vaso de agua
cuatro picatostes
una copa de coñac

Preparación:
Se limpian los calamares, se reservan las patas. Se pelan las gambas, las cigalas y los langostinos. Se pican y se añaden los tentáculos picados, los ajos picados y el tomate picado (pelado y sin pepitas).
Se lleva a una olla de barro la mitad del aceite, se añade la cebolla picada, cuando comienza a blanquear se añaden el resto de los ingredientes picados, las hebras de azafrán, el vaso de vino y se espesa con la harina. Se rehoga unos minutos, se rellenan los calamares con la pasta y se cierran con un palillo.
Se fríen en una sartén las cabezas y las cáscaras de los mariscos, se flamean con la copa de coñac, se pasan por un chino; el jugo se añade al aceite de la olla.
Se lleva a la olla el resto del aceite, cuando esté muy caliente se agregan los calamares, se les da unas vueltas, se riegan con pan rallado y un vaso de agua.
Se lleva la olla a un horno a 180ºC y se hornea, regándolos cada diez minutos con su propio jugo. Pasados tres cuartos de hora se retiran y se sirven en platos individuales, regados con el culantro picado y acompañados con un flan de arroz blanco y la rebanada de pan frito.

Receta familiar: que varía según esté el marisco en el mercado.

CANAPÉS CARIBE

Ingredientes: (4 personas)

Ocho rebanadas de pan de molde
dos huevos duros
un chorrito de almibar de piña
un chorrito de coñac
un mango muy maduro
una lata de piña
medio kilo de gambas
una cucharadita de ketchup
cien gramos de mantequilla
un limón, sal y pimienta

Preparación:

Se cuecen las gambas en agua con sal tres minutos. Se pelan, se escurren y se reservan.

Se cortan los bordes de las rebanadas de pan y se quita la corteza. Se tuestan ligeramente. Se llevan las rodajas de piña a una sartén y se flamean con el coñac. Se reservan.

Se llevan a una batidora con el zumo del flameado, la mantequilla reblandecida, la mitad de las gambas peladas, los huevos duros picados, el ketchup, el almíbar de piña, se salpimenta y se bate. Se obtiene una pasta cremosa.

Se untan las rebanadas con la crema, se colocan encima las rodajas de piña, y sobre éstas se riega con zumo de limón y se sirven.

Esta receta con más de cincuenta años es venezolana, procede del recetario de la tía Maria Luisa.

CANAPÉS DE GAMBAS CON QUESO

Ingredientes: (4 personas)

Doscientos gramos de gambas
dos cucharadas de queso rallado
dos cucharadas de apio picado
ocho rebanadas de pan de molde
mantequilla
una hoja de laurel
una cebolla pequeña
dieciséis rodajas de pepino
dos cucharadas de aceite
sal y pimienta

Preparación:

Se cuecen las gambas en agua con una hoja de laurel. Se escurren, se pelan y se reservan.

Se tuestan las rebanadas de pan, se untan con mantequilla, se le colocan a cada una dos rebanadas de pepino, se ponen las gambas por encima y se reservan.

En una sartén con aceite, se añade la cebolla picada, el apio picado, se rehoga y se añade el queso. Cuando éste ablande, se añade una porción sobre cada rebanada y se sirven.

Receta comùn de la Costa de Huelva.

CANAPÉS DE SALMÓN Y GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Cien gramos de gambas
ocho rebanadas de pan de molde
una copa de coñac
tres cucharadas de mantequilla
ocho lonchas de salmón ahumado
una cucharada de eneldo fresco picado
un mango
una cucharada de nata
dos gotas de tabasco
dos cucharadas de mayonesa
dos cucharadas de aceite

Preparación:

Se eliminan las cortezas del pan de molde y se unta con mantequilla. Se trocea en cuatro porciones y se reservan.

Se fríen las gambas en aceite, se pelan y se reservan. Se flamean las cáscaras, las cabezas y las colas con el coñac. Se pasan por un chino y se reservan.

Se ligan la mayonesa con la nata, las gotas de tabasco y el jugo de las cabezas. Se obtiene una salsa.

Se pela el mango y se corta en láminas. Éstas se cortan en cuadraditos del tamaño de los trocitos de pan y se colocan sobre ellos. Se pasa una gamba por la salsa, se lía con un trocito de salmón, se riega con eneldo fresco picado y se pone sobre el pan.

Receta familiar.

CANELONES DE MARISCO

Ingredientes: (4 personas)

Un cuarto de kilo de gambas
un cuarto de kilo de rape
una cebolla pequeña
nuez moscada
ciento cincuenta gramos de mantequilla
un vasito de nata
sal y pimienta
un paquete de canelones
medio vaso de aceite
una zanahoria
un vasito de Jerez
un litro de leche
tres cucharadas de harina

Preparación:

Se cuecen los canelones siguiendo las instrucciones del fabricante. Se enfrían con agua fresca, se escurren y se secan.

Con la leche, la mantequilla, la harina, la copita de Jerez y unas ralladuras de nuez moscada se prepara una bechamel, que se reserva.

Se fríen la cebolla, la zanahoria, las gambas y el rape. Se añade el vasito de nata y la ralladura de nuez moscada y se deja cocinar diez minutos. Se obtiene una fritada con la que se rellenan los canelones.

Una vez rellenos los canelones, se emplatan en una fuente de horno, se riegan con la salsa bechamel, se cubren con mantequilla, se llevan al horno y se gratinan unos cinco minutos.

Receta de Pilar Cantos, de Espartinas (Sevilla).

CANELONES DE TEMBLADERA Y GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)
Ciento cincuenta gramos de tembladera
cien gramos de gambas
medio vaso de vino blanco
cincuenta gramos de mantequilla
cincuenta gramos de harina
doce canelones
dos huevos duros
salsa de tomate
medio litro de leche
sal y pimienta.

Preparación:
Se escalda en agua hirviendo la tembladera, se le quita la piel y la raspa. Se trocea y se reserva.
Se hierven los canelones en agua abundante, sal y un poco de aceite. Una vez cocidos se lavan con agua fría y se ponen a escurrir.
Se hierven la tembladera y las gambas en una cazuela con poca agua, se añaden la hoja de laurel, un chorro de aceite, el vino blanco y se salpimenta. Se deja hervir unos cinco minutos, se sacan las gambas, el pescado y se pican.
En un cazo con mantequilla, harina y un cuarto de litro de leche se hace una bechamel, se añaden la tembladera y las gambas. Se rellenan los canelones.
Con el resto de la mantequilla, la leche, la harina y un poco de caldo de hervir el pescado se hace una bechamel.
En una fuente se colocan los canelones, se vierten sobre ellos la salsa de tomate y la bechamel, se espolvorea con queso rallado y se gratina al horno hasta que estén hechos.

Receta propia.

CARPACCIO DE GAMBAS BLANCAS

Ingredientes: (4 personas)
Cuarenta gambas blancas de Isla Cristina
dos cucharadas de perejil picado
una lámina de pasta de hojaldre
un trozo de col
una copa de coñac
sal gorda
dos limones
medio vasito de aceite
una zanahoria
una cucharada de alcaparras
cuatro aceitunas negras

Preparación:
Se pelan las gambas en crudo, se envuelven en plástico trasparente de cocina y se llevan al congelador. Cuando hayan congelado, se les quita el plástico y se filetean a lo largo lo más finas posible. Pueden conseguirse tres filetes por gamba. Se reservan en frío.
Se liga la mitad del aceite con el perejil y una pizca de sal, para obtener un aceite de perejil. Se reserva.
Se preparan cuatro tulipas con la pasta de hojaldre. Se llevan al horno diez minutos hasta que estén hechas y doradas. Se rellenan con zanahoria rallada en crudo y col rallada en crudo. Se fríen en una sartén con aceite las cáscaras y las cabezas de las gambas, se flamean con el coñac, se pasan por el chino y con el jugo que desprendan se riegan las tulipas.
Se colocan las tulipas en el centro del plato, se coloca a su alrededor una corona de gambas fileteadas, se espolvorean con sal gorda, se riegan con el aceite de perejil y se sirven.

Receta de María del Pilar Morales (Huelva).

CARPACCIO DE RAPE Y GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Un tronco de rape de trescientos gramos
un limón
sal y pimienta
doce gambas
tres cucharadas de aceite de oliva

Preparación:

Se pelan las gambas, se colocan sin tocarse en un plato, se cubre con plástico transparente de cocina y se llevan al congelador.

Se lía el tronco de rape en plástico transparente y se lleva al congelador.

Una vez congelados se sacan, se desenvuelven y se cortan en láminas muy finas, se emplatan, se salpimentan y se riegan con aceite de oliva y zumo de limón. Se consumen en el acto.

Receta propia.

CAZUELA DE GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Un kilo de gambas de Isla Cristina
trescientos gramos de tomate
ciento veinticinco gramos de queso feta
dos cucharadas soperas de perejil picado
sal y pimienta
una cebolla grande
dos dientes de ajo
un decilitro y medio de vino blanco
un decilitro y medio de aceite de oliva

Preparación:

Pelar y picar fino cebolla y tomate, aplastar los ajos y cortar en dados el queso. Calentar el aceite y freír la cebolla hasta que esté transparente, añadir los ajos y rehogar dos minutos. Agregar los tomates, el perejil, la sal y la pimienta. Quitar la cabeza de las gambas y pelar los cuerpos dejando intactas las colas. Poner la salsa de tomate en una cazuela de barro, añadir las gambas y cubrir con la salsa. Agregar el queso y cocer en el horno precalentado a 220° durante diez minutos hasta que las gambas estén sonrosadas.

Marta Isabel González Cabrera

Receta cortesía de La Lonja de Isla Cristina de su folleto "La Gamba de Isla Cristina".

CAZUELA DE RAPE, SETAS Y GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)
Cuatro rodajas de rape
un cuarto de kilo de setas del tiempo
una cucharada de harina de freir pescado
una cucharada de almendras picadas
una rebanada de pan frito
una cucharada de perejil molido
aceite
canela y sal
dieciséis gambas
un vaso de tomate frito
medio vaso de vino blanco
dos dientes de ajo
media pastilla de caldo
una copa de coñac
harina

Preparación:
En una olla de barro con aceite se fríen las gambas. Se pelan y se reservan. Se pasan por el chino las cabezas y las cáscaras; el jugo que se desprende se reserva.
Se salpimentan las rodajas de rape, se pasan por harina y se fríen. Se reservan.
Con la misma olla y aceite, se rehogan las setas troceadas. Cuando se reduzca el agua que sueltan se añade el tomate frito, el vino y se cuecen un cuarto de hora.
Entre tanto, se majan en un almirez las almendras, el pan frito, los ajos, la media pastilla de caldo, el perejil, el coñac y un vaso de agua. Se mezcla bien y se añade al guiso. Pasado un cuarto de hora se agregan el rape y las gambas, se deja cocer diez minutos y se sirve.

Receta común de la Costa de Huelva.

CEBOLLAS RELLENAS CON GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)
Ocho cebollas
un vasito de vino blanco
un huevo, unas alcaparras
veinticuatro gambas
una hoja de laurel
unas ramitas de culantro

Preparación:
Se cuecen las gambas con el vaso de vino y la hoja de laurel; el caldo se cuela y se reserva. Las gambas se pelan, se escurren y se reservan.
En una cazuela se colocan las cebollas, se añade el caldo de cocer las gambas y agua, hasta cubrir. Se cuece todo como media hora, se deja enfriar; a las cebollas se les quitan las hojas exteriores, se vacían en el centro.
En un bol se pican las gambas, se añaden la pulpa de la cebolla, el huevo batido y la sal. Se rellenan las cebollas con la mezcla, se ponen otra vez en la cazuela unos minutos para que se hagan las cebollas y el relleno. Cuando estén, se sirven adornadas con la hoja de culantro y las alcaparras.

Receta familiar.

CESTITAS DE GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Dieciséis tarteletas
una cebolla
dos huevos duros
dos patatas
mayonesa y guisantes
medio kilo de gambas
dos pepinillos
una hoja de laurel
una zanahoria

Preparación:

Se cuecen las gambas con la hoja de laurel tres minutos, se pelan y se reservan.
Se cuecen las patatas y la zanahoria, se pican en cuadritos muy pequeños, se pican los pepinillos y los huevos duros, se salpimenta, se le añaden la mayonesa y las gambas picadas, se homogeiniza. Se rellenan las tarteletas con la masa obtenida, se recubre con un poco de mayonesa y se adorna con un guisante.

Receta común de la Cocina Inglesa de Riotinto.

CHAMPIÑONES RELLENOS

Ingredientes: (4 personas)

Dieciocho champiñones grandes
dos cucharadas de pan rallado
cien gramos de mantequilla
una cucharada de aceite
tres cucharadas de queso rallado
un limón
un cuarto de kilo de gambas
un vasito de tomate frito
un vaso de leche
una cucharada de harina
una cucharada de culantro
sal y pimienta

Preparación:

Se pelan los champiñones, se les quita el rabíto, se riegan con zumo de limón y se reservan. Se pelan las gambas en crudo, se reservan. Se fríen las cáscaras y las cabezas, se pasan por un chino y el jugo se reserva.
Se derrite en una cucharada de aceite una porción de mantequilla, se le añade el jugo de las cabezas de las gambas, una cucharada de harina, el vaso de leche y el vasito de tomate; se liga una salsa bechamel. Se le agregan las gambas picadas, se rellenan los champiñones con la mezcla, se cubre con el pan rallado ligado con el queso rallado, se napa con mantequilla y se lleva a un horno un cuarto de hora. Se gratina cinco minutos más y se sirve.

Esta receta nos la dieron hace muchos años en el "Restaurante Martignal" de Lagos (Portugal).

CHIRLAS CON GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)
Medio kilo de chirlas
dos cucharadas de aceite
una copa de vino fino
medio kilo de gambas
cuatro cabezas de ajo

Preparación:
En una sartén amplia con dos cucharadas de aceite y una hoja de laurel, se doran los ajos, cortados gruesos. Se sacan con una espumadera y se reservan.
En el mismo aceite se abren las chirlas; cuando están abiertas, se añade la copa de vino, los ajos y las gambas peladas. Se espera cinco minutos y se sirven.

Según nuestro amigo Juan Martin Pereira, las chirlas (mechillones dice él) es el marisco más rico que existe. La receta es suya.

CHOVA MARGARITA

Ingredientes: (4 personas)
Dos chovas de medio kilo unidad
una cucharada de perejil
un limón
cuatro cucharadas de aceite
un cuarto de kilo de gambas
seis pimientos del piquillo
una copa de coñac
sal y pimienta

Preparación:
Se limpian las chovas de escamas, entrañas, cabeza y espinas, obteniendo dos filetes por pescado. Se reservan.
Se pelan las gambas en crudo y se pasan las cáscaras y las cabezas por aceite. Una vez fritas, se añade a la sartén una copa de coñac, se flamea y se llevan al chino. El jugo que se obtiene se reserva.
Se rellenan las chovas con el pimiento del piquillo, el perejil y las gambas. Se rocían con el zumo de limón y parte del jugo de las cabezas. Se lían con un hilo fuerte y se llevan a una fuente de horno untada con aceite, se riega con el resto del jugo de las cabezas y se lleva a un horno a 150ºC media hora. Se les quita el bramante y se sirven en una fuente con acompañamiento de una verdura cocida.

Esta receta es como la prepara Margarita Fernández Iglesias, de Isla Cristina (Huelva).

CÓCTEL DE MARISCOS

Ingredientes: (4 personas)

Un cuarto de kilo de gambas
una hoja de laurel
una cucharada de mostaza francesa
una copa de coñac
media lechuga
cuatro barras de surimi
un vaso de mayonesa
dos cucharadas de ketchup
un manojo de canónigos
dos cucharadas de pasas de Corinto

Preparación:

Se cuecen las gambas en agua con sal y una hoja de laurel. Se pelan, se trocean, se trocea el surimi, se ligan y se reservan.

Se liga la mayonesa con la mostaza, el ketchup y la copa de coñac. Se deja reposar al fresco.

Se pican en juliana los canónigos y la lechuga, se llevan como base a una copa para cóctel. Se esparcen por encima las pasas, las gambas ligadas con el surimi, se riega con la salsa y se sirve adornado con una rodaja de naranja y una rama de perejil.

Recetas de cóctel de mariscos hay muchas. Esta es una de las formas que hacemos en casa.

CÓCTEL EN VASITO DE PEPINO

Ingredientes: (4 personas)

Dos pepinos grandes y largos
una hoja de laurel
dos ramas de menta
una zanahoria
media cucharada de pimentón picante
un cuarto de kilo de gambas
un casco de limón
cuatro pimientos de piquillo
dos yogures naturales
sal y pimienta

Preparación:

Se cuecen las gambas en agua con sal, la hoja de laurel y el casco de limón. Se pelan, se pican y reservan.

Se cortan los pepinos por la mitad, se les quita el extremo, se les quitan cuatro tiras de piel para que quede de dos colores. Se les saca la pulpa sin quitar la del fondo para que no se salga el relleno, con un sacabocados o con una cucharilla. Se deja una capa de un centímetro para que haga de borde del vaso.

Se ligan las gambas picadas con los yogures, la menta picada y los pimientos de piquillo picados. Se rellenan los pepinos con la mezcla, se espolvorea con pimentón picante y se adorna con una gamba y ralladura de zanahoria cruda. Se enfría (no demasiado para que no pierda sabor) en la nevera y se sirve.

Esta receta es cortesía de mi amiga Debora Jones, que dice que no sabe guisar.

COLAS DE MERLUZA Y GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Dos colas de merluza de medio kilo
una cebolla
un vaso de caldo de pescado
una cucharada de culantro picado
una naranja
veinticuatro gambas
un pimiento
un vasito de vino blanco
dos cucharadas de aceite
sal y pimienta

Preparación:
En una sartén con aceite se liga un fondo rehogando la cebolla; cuando comience a dorar, se añade el pimiento picado, se rehoga unos minutos y se añade el caldo de pescado, el medio vaso de vino. Se deja hervir cinco minutos, se retira, se deja enfriar y se pasa por la batidora. Se liga una salsa que se reserva.
En una cazuela se coloca la rejilla de cocer al vapor y se cuecen tres minutos las gambas y las colas de merluza. Se pelan las gambas, se limpian los filetes, se emplatan, se les coloca unas gambas, se riegan con la salsa, se espolvorean con culantro y se adornan con dos rodajas de naranja y un par de fresas cortadas por la mitad.

Esta receta es cortesía del "Hotel Paraíso" de Isla Cristina (Huelva).

COLIFLOR CON GAMBAS Y QUESO

Ingredientes: (4 personas)

Medio kilo de coliflor
una cucharada de mantequilla
una chispita de mostaza francesa
una cucharada de queso parmesano rallado
un vasito de nata
un cuarto de kilo de gambas
una cucharada de harina
una cucharada de cominos
un vaso de leche
sal y pimienta

Preparación:
Se cuece la coliflor en agua con los cominos. Pasados veinte minutos, se saca y se le quitan los tronchos gordos dejando solamente los ramilletes. Se reservan.
En una sartén con la mantequilla, se añade la harina; se va añadiendo poco a poco la leche, se riega con el jugo de las gambas y se agrega la nata. Se añaden las gambas troceadas y se deja que la salsa espese con unos minutos de cochura.
Se riega la coliflor con la salsa, se esparce el queso por encima y se gratina en un horno medio durante cinco minutos. Cuando haya gratinado se sirve.

COLITAS DE GAMBAS A LA AMERICANA

Ingredientes: (4 personas)
Seiscientos gramos de colitas de gambas
medio kilo de tomates
una cucharada de harina
dos cucharadas de mantequilla
una pizca de pimienta de cayena
un vaso de vino blanco
cuatro escalonias
una cebolla
un ramillete de hierbas
tres cucharadas de aceite
una copa de coñac
sal y pimienta.

Preparación:
En una cazuela de barro se pone el aceite y la mitad de la mantequilla; cuando esté caliente, se agregan las escalonias picadas, la cebolla muy picada y la zanahoria rallada. Se añade la harina, los tomates picados (sin semilla) y el ramito de hierbas. Se cuece diez minutos.
Se añaden las colas de gamba, se deja que cocinen un par de minutos, se riega con el coñac y se flamea. Se le vierte el vino, se salpimenta y se cocina diez minutos.
Se sacan las colitas a una fuente. Se reduce la salsa, se le añade el resto de la mantequilla, se pasa por el chino y se vierte sobre las colitas. Se sirven calientes.

Este plato lo tomé con mi mujer hace treinta y dos años, en el Parador de Ayamonte (Huelva) el día que nos casamos. Se puede hacer con langostinos.

COLMENILLAS CON GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)
Medio kilo de colmenillas
dos cebollas pequeñas
dos cucharadas de mantequilla
un limón
medio kilo de gambas
dos cucharadas de aceite
un vasito de nata fresca
sal y pimienta

Preparación:
Se pelan las gambas, se reservan. Se fríen en un pelín de aceite las cáscaras y las cabezas, se pasan por un chino regando con zumo de limón y el jugo que suelten se reserva.
Se lavan las colmenillas con abundante agua, se escurren y se dejan secar.
En una cazuela de barro plana, se rehoga la cebolla en la mantequilla; cuando comience a dorar se añaden las colmenillas y se tapa. Cuando las colmenillas empiecen a soltar agua se destapa y se deja reducir hasta que no suelten más agua.
En ese momento se añade la nata hirviendo, el jugo de las cabezas de gambas, y se salpimenta. Se deja cocer diez minutos, se añaden las gambas y se le dan tres minutos más de cochura, se rectifica de sal y pimienta. Se sirven en el acto en la misma cazuela.

Esta receta es de un Restaurante en Castellar (Barcelona), que está en la carretera junto a una rivera. No recuerdo el nombre.

CONCHAS DE GAMBA

Ingredientes: (4 personas)
Trescientos gramos de gambas
un vaso de mayonesa
unas alcaparras
una hoja de laurel
un pepinillo
cuatro tiras de anchoa

Preparación:
Se cuecen las gambas en agua con una hoja de laurel, se dejan hervir tres minutos, se pelan y se reservan.
Se ligan con la mayonesa, se rellenan las conchas con la liga y se adornan con rodajitas de pepinillo, alcaparras y una tira de anchoa.

Receta común de la Costa de Huelva.

CONCHAS DE MEJILLONES Y GAMBAS A LA PARISIEN

Ingredientes: (4 personas)
Medio kilo de mejillones congelados
medio vaso de vino
tres cucharadas de mantequilla
un huevo
puré de patatas
una hoja de laurel
un cuarto de kilo de gambas
una cucharada de harina
queso rallado
sal y pimienta

Preparación:
Se cuecen los mejillones con la hoja de laurel, el medio vaso de vino, y un poquito de agua. Se sacan, se escurren y se reservan.
En el mismo caldo, se cuecen las gambas, se escurren, se pelan y se reservan. El caldo se cuela y se reserva.
En una cazuela se echan dos cucharadas de mantequilla, una de harina y se deja que dore un poco (como cinco minutos). Se le añade el caldo de cocer las gambas y los mejillones, se deja hervir cinco minutos para que reduzca y forme una salsa. Se añaden los mejillones, las gambas, se salpimenta y se le añade la yema de huevo.
Se rellenan las conchas, se les pone un cordón de puré de patata en el borde, se espolvorean con queso rallado y se gratinan al horno.

CONCHAS DE PESCADO Y MARISCO

Ingredientes: (4 personas)
Un cuarto de kilo de tembladera
un cuarto de kilo de colas de gambas
cincuenta gramos de mantequilla
cincuenta gramos de harina
una hoja de laurel
cincuenta gramos de queso rallado
nuez moscada
sal y pimienta
medio kilo de mejillones
dos cebollas
cien gramos de aceitunas
un vaso de vino blanco
cuatro clavos de especias
medio litro de leche
puré de patata

Preparación:
Se limpian los mejillones y se abren al vapor con el vaso de vino blanco y la hoja de laurel. Se les quitan las cáscaras y se reservan. Se cuela el caldo y se reserva.
Se añade al caldo de los mejillones, un vaso de agua, una cebolla partida por la mitad con los clavos de especias pinchados, laurel y se salpimenta.
Cuando arranque a hervir se añaden las gambas y la tembladera, se deja cocer cinco minutos, se cuela el caldo y se le añade leche. Se pelan las gambas y a la tembladera se le eliminan la piel y la raspa.
En una sartén con mantequilla se pica la otra cebolla, para que dore un poco. Se pican la tembladera y las gambas en trocitos muy pequeños que se añaden a la sartén, se les dan unas vueltas, se añaden la harina y las aceitunas picadas. Se le agrega la leche con el caldo, se rectifica de sal y pimienta y se remueve hasta que la mezcla esté cocida.
Se reparte la mezcla en ocho conchas de vieiras, se espolvorea con pan rallado, se le añade una corona de puré de patatas, se gratina en el horno, se adorna con perejil y aceitunas.

CONCHAS MANILA

Ingredientes:(4 personas)
Un kilo de gambas
una cucharadita de harina de maíz
un pepino
dos cucharadas de mantequilla
media cucharadita de curry en polvo
una cucharada de salsa de soja
una cebolla
un vasito de caldo de carne
un limón
una hoja de laurel
jengibre rallado
sal y pimienta

Preparación:
Se cuecen las gambas con la hoja de laurel y una pizca de sal. Se pelan y se reservan.
En una sartén con mantequilla se dora la cebolla picada, cuando empiece a dorar se añaden el curry y las ralladuras de jengibre. Se añade el caldo de carne y se deja reducir.
Se trocea el pepino en daditos pequeños y se incorpora a la sartén.
Se deslíe la harina de maíz en un poco de caldo, se agrega a la sartén, se añaden las gambas, se riega con zumo de limón, salsa de soja, se salpimenta y se deja cocinar unos minutos.
Se rellenan las conchas de peregrino con el refrito y se sirven.

COPA DE GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)
Un kilo de gambas rojas
una cucharada de coñac
una gota de tabasco
una lechuga
sal y pimienta
un vaso de mayonesa
una cucharada de whisky
una cucharada de ketchup
unas alcaparras

Preparación:
Se cuecen las gambas en agua con una hoja de laurel. Se pelan y se reservan.
Se liga la mayonesa con la cucharada de coñac, la cucharada de whisky, la gota de tabasco y la cucharada de ketchup. Se obtiene una salsa rosa.
Se pica la lechuga en juliana, se rellena el fondo de la copa, se colocan las gambas encima y se riega con la salsa rosa. Se adorna con las alcaparras y se sirve fría.

CORONA DE PESCADO Y GAMBAS

Ingredientes:
Tres cuartos de kilo de pescada
tres huevos
dos rebanadas de pan de molde
cien gramos de queso semicurado
un vaso de mayonesa
sal y pimienta
un cuarto de kilo de gambas
una hoja de laurel
medio vaso de leche
una lata de mejillones chica
un vasito de nata

Preparación:
En medio litro de agua se cuecen la pescada y las gambas con la hoja de laurel durante un cuarto de hora. Se pelan las gambas, se limpia el pescado y se trituran unos segundos. Se añaden el pan mojado en leche, el queso, las claras de huevo batidas a punto de nieve, se salpimenta.
Se unta un molde de corona con mantequilla, se vierte la mezcla, se le pone un poquito de mantequilla por encima y se lleva a un horno a baño María, hasta que cuaje (cuando al pinchar con una aguja y ésta salga limpia).
Se liga la mayonesa con el vasito de nata, se desenmolda la corona, se emplata, se vierte la salsa en el centro y se adorna con los mejillones de la lata escurridos sobre la corona.

Esta receta procede del buffet del "Hotel Marina", en Vilamoura (Portugal).

CORONA DE SALMÓN Y GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

medio kilo de gambas
una hoja de laurel
una cebolla
un vasito de agua de cocer las gambas
cuatro cucharadas soperas de aceite
una cucharada sopera de crema de leche
un vaso de nata liquida
cuatro cucharadas de mayonesa
una cucharada de alcaparras
medio kilo de salmón ahumado
un casco de limón
cuatro berenjenas
dos zanahorias
una chispita de azúcar
sal y pimienta
ocho hojas de espinaca
una cucharada de ketchup

Preparación:

Se cuecen las gambas en agua y sal con una hoja de laurel y un casco de limón. Las gambas se pelan y se reservan. El agua se cuela y se reserva.
Se trocean las berenjenas en daditos diminutos, se les da un hervor, se escurren y se reservan.
En una sartén con aceite, se dora la cebolla; cuando comience a blanquear se añaden las berenjenas y se dejan cocinar veinte minutos. Se dejan enfriar y se pasan por la batidora junto con la crema de leche. Se añaden la mitad de las gambas, se tritura y se salpimenta.
Se cuecen las zanahorias y se cortan en rodajas medianitas, se reservan.
Se unta un molde de corona con aceite, se cubre con lonchas de salmón y se añade una porción de puré de berenjenas. Se lian las colas de las gambas en trozos de hojas de espinaca, se colocan sobre el puré de berenjena y entre ellas rodajas de zanahoria. Se añade el resto de la crema de berenjenas, se tapa con lonchas de salmón y se coloca una madera que ajuste y un peso.
Se lleva al horno a baño María durante media hora. Entre tanto se liga una salsa con un vaso de agua de cocer las gambas, la nata, la mayonesa, el ketchup y las alcaparras.
Se desenmolda, se adorna con un cordón de la salsa y alcaparras por encima.

Esta receta es cortesía de Josefina Ocaña (Granada).

CORONA DE VERANO

Ingredientes: (4 personas)

Medio kilo de gambas
cuatro cucharadas de mantequilla
un vaso de leche
tres cucharadas de aceite
una hoja de laurel
dos sobres de puré de patatas
cuatro huevos
un puerro
un vaso de mayonesa
sal y pimienta

Preparación:

Se fríen las gambas con el aceite, se pelan y se reservan. Las cabezas y las cáscaras se pasan por el chino y el jugo que desprenden se reserva.
Se cuece el puré de patatas siguiendo las instrucciones del fabricante impresas en la caja con un vaso de agua, otro de leche, la mitad de la mantequilla, el jugo de las cabezas de las gambas, sal y pimienta.

En la misma sartén y aceite que las gambas, se rehoga la parte blanca del puerro picada. Se reservan. Se baten los huevos, se les añaden las gambas, el puerro, se cuajan con el resto de la mantequilla y se mezcla con el puré de patatas. Se lleva a un molde de corona untado con mantequilla y se deja reposar para que cuaje la liga.
Se sirve la corona en frío, se acompaña con salsa mayonesa y se adorna con unas gambas y unas ramas de perejil.

Receta familiar: era típica en Punta Umbría de pequeños. Supongo que la receta original proviene de allí.

CORVINA RELLENA DE GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)
Cuatro rodajas de corvina
una hoja de laurel
cien gramos de jamón serrano
una cucharada de harina de freír pescado
tres cucharadas de aceite
un cuarto de kilo de gambas
un casco de limón
dos huevos
dos dientes de ajo
sal y pimienta

Preparación:
Se cuecen las gambas en agua con la hoja de laurel y el casco de limón, se pelan y se reservan. Se limpian las rodajas de corvina, se rellenan con las gambas y un poquito de jamón, se salpimentan, se pasan por harina de freír pescado y huevo batido. Se fríen en aceite y se sirven con arroz blanco de acompañamiento.

Receta común de la Cocina de la Costa de Huelva.

CREMA DE BÁSICA DE GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)
Un cuarto de kilo de gambas peladas
cuatro cucharadas de puré de patatas
sal y pimienta
un litro de caldo de pollo
una taza de nata

Preparación:
Se calienta el caldo de pollo, se añaden las gambas peladas y se pasa por la trituradora. Se vuelve a la cazuela y se hierve un par de minutos, se añaden los copos de puré de patatas. La nata se remueve dejando espesar un poco y se sirve caliente con cuscurritos de pan frito.

Receta familiar. Con poca cosa te resuelve una cena.

CREMA DE GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Medio kilo de gambas
un casco de limón
tres cucharadas de aceite
dos tomates
un vaso de nata liquida
sal y pimienta.
una hoja de laurel
un clavo de especias
dos puerros
una copa de coñac
una cucharada de harina

Preparación:

Se cuecen las gambas con la hoja de laurel, y el casco de limón con el clavo de especias pinchado en él. Se pelan y se reservan. El caldo se cuela y se reserva.
En una cazuela de barro con el aceite, se rehogan los puerros picados y los tomates pelados y sin pepitas. Se añade la copa de coñac y un litro de agua de cocer las gambas. Se cuece quince minutos.
Se añade la harina desleída en la nata, se vierte en la cazuela y se deja cocer cinco minutos más.
Se añaden la mitad de las gambas, se pasa todo por un chino, se añade el resto de las gambas y se sirve.

CREMA DE GARBANZOS CON TORTILLA DE GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Un cuarto de kilo de garbanzos
cien gramos de gambas
dos huevos
un chorizo
una zanahoria
aceite de oliva y sal

Preparación:

Se dejan por la noche los garbanzos en remojo. Al día siguiente se llevan a una cazuela con la zanahoria rallada, el chorizo troceado y sal. Se cuecen y se pasan por un chino. Se le añade el aceite de oliva y se hace una crema.
Se pelan las gambas y se reservan. Se fríen en aceite las cabezas y las cáscaras, se pasan por el chino y el jugo que se obtiene se añade a la crema.
Se baten los huevos, se les añaden las gambas y se cuaja una tortilla. Se trocea, se añaden los trozos a la crema y se sirve.

Receta cortesía de la Cooperativa de Tejada, en Escacena del Campo (Huelva).

CREMA DE JUDÍAS CON MEJILLONES Y GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)
Cien gramos de mejillones
cuatrocientos gramos de judías blancas
un tallo de apio
una hoja de laurel
una cebolla
unos currusquitos de pan frito
sal y pimienta
cien gramos de gambas cocidas
una zanahoria
un vaso de vino blanco
aceite de oliva
dos dientes de ajo
perejil

Preparación:
Se llevan las judías en una olla con agua. Se añaden la zanahoria, la cebolla, el ajo y el apio, se dejan cocer hasta que las judías estén tiernas y el agua reduzca a la mitad más o menos.
Se abren los mejillones al vapor con el vaso de vino y la hoja de laurel, se cuela el caldo y se reserva; se eliminan las cáscaras y se reservan los mejillones.
Se baten las alubias con la zanahoria, el apio, la cebolla, los dientes de ajo y el caldo de los mejillones hasta obtener una crema. Se salpimenta y se sirve en cuatro platos, se adornan con los mejillones, las gambas y los currusquitos de pan frito.

CREMA DE MARISCOS Y PESCADO

Ingredientes: (4 personas)
Un kilo de mejillones
una hoja de laurel
dos o tres langostinos morunos
trescientos gramos de cazón o similar
una zanahoria
una patata
cuscurritos de pan frito
sal
un vaso de vino blanco
un cuarto de kilo de gambas
una cebolla
dos dientes de ajo
un tomate
un vasito de aceite de oliva
una cucharada de perejil picado

Preparación:
Se abren los mejillones con el vaso de vino blanco y la hoja de laurel, el caldo se cuela y se reserva. A los mejillones se les quitan las cáscaras y se reservan.
Se pelan las gambas, los morunos y se reservan con las cabezas.
En una cazuela se ponen el aceite, la cebolla picada muy fina, la zanahoria troceada, la patata picada, el tomate pelado (sin pepitas y troceado), la mitad de las gambas y la mitad de los morunos. Se rehoga unos diez minutos y se añade el caldo de abrir los mejillones dejando cocer un cuarto de hora.
Se deja enfriar, se pasa por la batidora y, cuando esté totalmente molido, se cuela por un chino. A la crema resultante, se le añade el resto del marisco y el pescado picado muy fino. Se hierve unos minutos, removiendo bien. Se riega con perejil, se le añaden los cuscurros de pan frito (que floten) y se sirve.

CREMA REINA

Ingredientes: (4 personas)

Dos litros de caldo de pescado
una cebolla
una zanahoria
un vaso de tomate frito
una cucharada de escamas de puré de patata
aceite
un cuarto de kilo de gambas
un puerro
una copa de coñac
una cucharadita de pimentón
un vaso de nata
sal y pimienta

Preparación:

Se pelan las gambas, se pasan por harina y se saltean con tres cucharadas de aceite. Se escurren y se reservan. Se fríen las cabezas unos diez minutos, se pasan por el chino y el jugo que suelten se añade al caldo de pescado.

En una olla con cuatro cucharadas de aceite se rehoga la cebolla picada; cuando comience a dorar se añade la zanahoria rallada, la parte blanca del puerro cortada a rodajas y el tomate frito. Se deja cocinar diez minutos, se añade al coñac y se deja unos minutos.

Se pasa por la batidora, se vuelve a la cazuela y se añaden el caldo de pescado, la nata y las escamas de puré de patata. Se cocina diez minutos hasta ligar una crema espesa que se sirve acompañada de las gambas fritas.

CREPES DE CAÑABOTA Y GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Un cuarto de kilo de cañabota
dos anchoas
un casco de limón
culantro
un huevo
medio vasito de leche
sal
doce gambas
una hoja de laurel
alcaparras
aceite
una cucharada de harina
mantequilla y aceite

Preparación:

Se cuecen las gambas, se pelan y se reservan. Se limpia el cañabota, se cuece unos cinco minutos en el mismo agua con la hoja de laurel y el casco de limón. Se le quita la piel y la espina. Se trocea y se reserva con las gambas.

Se hacen los crepes vertiendo la harina y un pelín de sal en un cuenco, se añade la leche y se bate, se añade el huevo y se continúa batiendo, se añade la mantequilla y se bate hasta tener una pasta homogénea.

En una sartén untada con aceite, se vierten dos cucharadas de la pasta hasta tener una lámina que se deja cuajar. Una vez cuajada se le da la vuelta con una pala de madera, hasta que cuaje por las dos caras.

Se hace una crema espesa triturando el cañabota, las gambas, las anchoas, el aceite, el culantro y la sal. Se rellenan los crepes con esta pasta y se envuelven. Se sirven con puré de manzana dulce.

Los más manitas, extienden la crema del relleno sobre los crepes y, a continuación, los lían como un cigarro. Queda precioso pero hace falta cierta práctica.

CREPES DE GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Cien gramos de harina fina
dos cucharadas de mantequilla
doscientos gramos de colas de gambas
dos tazas de caldo de pescado
una copa de vino amontillado
dos huevos
medio litro de leche y sal
una cebolla
una cucharada de harina fina
aceite y sal

Preparación:

Se llevan a una batidora la harina, los dos huevos, el medio litro de leche, las dos cucharadas de mantequilla y la sal. Se bate y se mezcla hasta tener una crema homogénea.

Se unta con mantequilla el fondo de una sartén, se vierten tres cucharadas de la crema y se cuajan los crepes por ambos lados. Se repite la operación hasta que se acaba la crema.

Se pelan las gambas, se pasan por harina de freír pescado y se fríen un par de minutos, que no queden muy hechas. Se reservan.

Se ponen en la sartén tres cucharadas de aceite, y se rehoga la cebolla cortada muy fina; cuando comience a blanquear se añade la cucharada de harina y se tuesta removiendo constantemente. Se riega poco a poco con el caldo, se vierte el vino, se salpimenta y se deja hervir veinte minutos.

Se enrollan los crepes con un par de gambas en su interior, se riegan con la salsa y se consumen.

CREPES DE MERLUZA Y GAMBAS CON SALSA

Ingredientes: (4/6 personas)

Un huevo
tres cucharadas de harina
medio kilo de merluza
una lechuga
una cebolla pequeña
dos yemas de huevo
un vaso de leche
medio kilo de gambas
un vaso de nata
sal

Preparación:

Se ligan el huevo batido, las dos yemas, las tres cucharadas de harina, el vaso de nata y la sal. Se bate y se liga una crema. En una sartén untada en aceite se vierten tres cucharadas de la crema y se hace por ambos lados. Se repite la operación hasta que se acabe la crema.

Se cuecen las gambas con agua y una hoja de laurel, se pelan y se reservan. El agua de cocer las gambas se cuela y se reserva.

En una sartén se dora la cebolla, se añaden las rodajas de merluza, se hacen por ambos lados, se desmenuzan y se ligan con las gambas.

Se cuece la lechuga en agua con sal y bicarbonato. Se trocea y se rehoga en una sartén con aceite. Se añade un chorrito del agua de cocer las gambas y la nata. Se liga una salsa.

Se rellenan los crepes con la liga de merluza y gambas. Se sirven bien regados con la salsa o con la salsa en una salsera aparte.

CROQUETAS DE BERENJENAS Y GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Trescientos cincuenta gramos de gambas
seis cucharadas de harina fina
tres cucharadas de mantequilla
una cebolla mediana
dos cucharadas de pan rallado
aceite
dos berenjenas
medio vaso de nata
un vaso de caldo de verduras
un huevo
una copa de coñac
sal y pimienta

Preparación:

Se pelan las berenjenas y se trocean en daditos, se salpimentan y se dejan reposar para que tomen la sal. Se secan.

Se fríen la cebolla picada con las berenjenas en aceite abundante. Se escurren para que pierdan la mayor cantidad de aceite posible.

Se fríen las gambas, se flamean con el coñac, se pelan y se trocean. Se pasa el flameado, las cabezas y las cáscaras por un chino. El caldo resultante se reserva.

Se liga una bechamel espesa con la harina, la mantequilla, la nata, el jugo de las cabezas y el caldo de las verduras. Se añaden las gambas y los taquitos de berenjena, se ligan y se cuece un par de minutos más.

Se vierte la masa en una bandeja, se deja reposar para que enfríe y se lían las croquetas; se pasan por huevo batido y pan rallado, y se fríen en aceite abundante.

Las mejores croquetas que me he comido en mi vida, las hace Mari Pili Suárez, de Riotinto.

CROQUETAS DE ESPINACAS Y GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Un cuarto de kilo de gambas sin cabeza
cien gramos de queso semicurado
una cucharada generosa de mantequilla
cuatro cucharadas de pan rallado
sal y pimienta
medio kilo de espinacas
cuatro huevos
una copita de manzanilla
aceite

Preparación:

Se limpian las espinacas quitándoles los tallos y partes duras. Se cuecen en una cazuela con poca agua y sal. Pasado un cuarto de hora se sacan, se escurren y se trocean finamente.

En una fuente honda se ligan las espinacas con las gambas picadas, el queso rallado, las yemas de dos huevos, la mantequilla, una copita de manzanilla, una cucharada de pan rallado, sal y pimienta.

En una fuente honda aparte, se baten los dos huevos y las claras de los otros dos, se pasan las albóndigas por el batido, por pan rallado y se dejan reposar. Cuando se ha hecho con todas, se repite la operación. Se dejan reposar media hora en el frigorífico y se fríen con abundante aceite.

Se sirven en una fuente con acompañamiento de una verdura cocida.

CROQUETAS DE GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Un kilo de gambas
una hoja de laurel
un vaso de aceite
dos vasos de leche
pan rallado y sal
un vaso de vino blanco
media cebolla
tres cucharadas de harina
dos huevos

Preparación:

Se cuecen las gambas con el vaso de vino y la hoja de laurel. El caldo se cuela y se reserva.. Se pelan las gambas y reservan.

En sartén aparte, se liga una bechamel con la cebolla picada que freiremos hasta dorar, se le añade la harina, se le dan unas vueltas, hasta que tueste un pelín, se añaden la leche, el caldo de cocer las gambas y las gambas picadas, se deja reducir hasta que tome cuerpo la masa. Se deja enfriar, se hacen las croquetas y se fríen en aceite tras pasarlas por huevo batido y pan rallado.

EMPANADA DE MARISCOS

Ingredientes: (4 personas)

Medio kilo de masa de hojaldre
cientocincuenta gramos de mejillones congelados
un pimiento rojo
medio kilo de tomate
un diente de ajo
la yema de un huevo
una cucharada de harina y sal
cientocincuenta gramos de calamares
cientocincuenta gramos de gambas peladas
un pimiento verde
una cebolla
perejil
dos cucharadas de aceite

Preparación:

Se descongelan los mariscos y se reservan. Entretanto se rehogan la cebolla y el ajo picado; cuando ablande un poco se añaden los pimientos picados.

Se escaldan los tomates, se pelan, se despepitan y se añaden picados a la sartén; se añaden los calamares cortados en trocitos; se remueve. Se añaden los mejillones y se sigue rehogando. Se añaden las gambas con el perejil y se sigue rehogando.

Con la mitad de la masa (que se estira sobre una superficie enharinada) se forra un molde de empanada. Se vierte el contenido de la sartén, se recubre con la otra mitad de la masa, se vuelven los bordes, se le ponen unas trencitas de adorno en la superficie, se pinta con yema de huevo batida y se hornea como unos cuarenta minutos.

Receta común, admite mil variantes.

ENSALADA ASTURIANA

Ingredientes: (4 personas)
Cuatro rodajas de piña
tres endibias
un cuarto de kilo de gambas
dos cucharadas de mantequilla
una cucharada de tomate frito
dos cucharadas de zumo de piña
sal y pimienta
tres manzanas
tres zanahorias
un limón
una cucharada de perejil
un vaso de mayonesa
una cucharada de mostaza

Preparación:
Se corta la piña en dados, se pela la manzana, se corta en rodajitas muy finas y se reservan en zumo de limón. Se lavan las endibias y se trocean. Se ralla la zanahoria. Se reserva.
Se fríen las gambas con la mantequilla, se pelan y se reservan. Se pasan por un chino las cáscaras y las cabezas, el jugo se cuela y se reserva.
Se liga la mayonesa con el tomate frito, la mostaza, dos cucharadas de zumo de piña y el jugo de las gambas. Se ligan todos los elementos, se riegan con la salsa y se sirve.

ENSALADA CHOQUERA

Ingredientes: (6 personas)
Un pimiento rojo grande
una cebolla
doscientos gramos de gambas peladas
vinagre
una lata de anchoas (pequeña)
un cogollo de lechuga
un pepino
tres huevos cocidos
una copita de manzanilla
cuatro delicias de mar
doce aceitunas negras
aceite y sal

Preparación:
Se pican el pimiento, el pepino y la cebolla en trozos pequeños. Haremos lo mismo con la delicia de mar y los huevos cocidos; luego, cortaremos en "paja" la lechuga. En una fuente pondremos todos los ingredientes picados junto con la gamba cocida.
Como toque final, encima de la ensalada, colocaremos las anchoas haciendo líneas, intercalándolas con las aceitunas negras. Se aliña al gusto y se rocía el plato con un poco de orégano, obteniendo así la presentación del plato.

Receta de Francisco J. Agudo Viva, del libro "La Cocina Marinera".

ENSALADA DE APIO Y GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Medio kilo de gambas
un casco de limón
un apio
una cebollita
medio limón
una hoja de laurel
un clavo de especias
una endibia
un vasito de mayonesa
una cucharada de perejil sal y pimienta

Preparación:

Se cuecen las gambas en agua con sal, con la hoja de laurel, el casco de limón y el clavo de especias. Se pelan y se reservan.

Se emplata una ensaladera con la mitad de las hojas de endibia, se pica el apio, la cebollita, se ligan, se añade las gambas, se salpimenta y se lleva todo sobre el lecho de endibias. Se napa con la mayonesa, se espolvorea con el perejil picado a cuchillo y se sirve.

ENSALADA DE AGUACATES, ATÚN Y GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Dos aguacates
un cuarto de kilo de gambas
doscientos gramos de atún en aceite
un chorrito de nata
sal y pimienta
un cogollo
una rama de apio
mayonesa
un limón

Preparación:

Se cuecen las gambas, se escurren, se pelan y se reservan. El agua de cocer las gambas se reserva para otro día hacer una paella.

En una ensaladera se pican el cogollo y el apio, se pela el aguacate y se pica en trozos menudos, se riega con zumo de limón y se le añade el atún desmigado y las gambas; se riega con la mayonesa que hemos aligerado con el chorrito de nata para que ligue mejor. Se salpimenta y se liga. Se sirve fría.

ENSALADA DE ARROZ Y GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Doscientos gramos de arroz
un cuarto de kilo de gamba blanca
dos cucharadas de mantequilla
una cucharada de mostaza francesa
dos cucharadas de nata
dos anchoas
media cebolla
una hoja de laurel
medio vaso de mayonesa
sal y pimienta

Preparación:

Se cuece el arroz con la hoja de laurel y la media cebolla durante quince minutos. Se escurre, se quitan el laurel y la cebolla, se lava con agua fresca abundante. Se escurre y se reserva.
Se rehogan las gambas con la mantequilla, se pelan, se pasan por un chino las cáscaras y las cabezas, se obtiene un caldo. Las gambas se reservan.
Se liga la mayonesa con la mostaza, las anchoas picadas y el caldo de las cabezas.
Se lleva el arroz a una ensaladera, se le ligan las gambas y se baña con la mayonesa aderezada. Se sirve frío.

ENSALADA DE BERROS Y GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Cuatrocientos gramos de berros
trescientos gramos gambas
trescientos gramos de alubias
una latita pequeña de maíz dulce
unas rodajas de remolacha
un cuarto de limón
un limón
una hoja de laurel
aceite de oliva
sal y pimienta

Preparación:

Se dejan las alubias en remojo la noche anterior, se cuecen con agua y un poquito de sal; se reservan.
Se cuecen las gambas con la hoja de laurel y el gajo de limón. Se pelan y se reservan.
Se lavan los berros y se trocean. Se colocan como base en una ensaladera; sobre ellos se esparcen las alubias ligadas con el maíz y la remolacha picada, dejando un hueco en el centro.
Se rellena el hueco con las gambas, se riega el conjunto con el zumo de limón, se le añade el aceite, se salpimenta y se adorna con aceitunas negras sin hueso cortada en trocitos.

ENSALADA DE CANÓNIGOS, NARANJAS Y GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)
Un paquete de canónigos
dos naranjas
una cebolla dulce
dos cucharadas de vinagre
medio kilo de gambas
una copa de coñac
ocho cucharadas de aceite
sal y pimienta

Preparación:
Se fríen las gambas con el aceite. Se flamean con la copa de coñac, se pelan y se reservan. Se pasa por el chino el caldo del flameado, junto con las cáscaras y las cabezas. Se obtiene un jugo que se liga con dos cucharadas de vinagre. Se trabaja unos minutos y se liga una salsa que se reserva.
Se lavan los canónigos, se escurren y se emplatan en una ensaladera. Sobre ellos se pica la cebolla en aros y se esparce la mitad de las gambas troceadas.
Se colocan encima los gajos de naranja (sin pepitas y pelados por los costados) intercalados con gambas enteras. Se riega con la salsa y se sirve.

ENSALADA DE CHAMPIÑONES Y GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)
Un cuarto de kilo de champiñones
un cuarto de kilo de gambas
tres cucharadas de vinagre
una pizca de romero fresco molido
una cucharada de perejil picado
una lechuga
sal y pimienta
una hoja de laurel
medio vasito de aceite
un pelín de mostaza
un pellizco de azúcar
un limón
un cebollino

Preparación:
Se pelan los champiñones, se laminan y se maceran durante una hora en una salsa vinagreta formada por diez cucharadas de aceite, tres de vinagre, el pelín de mostaza, una pizca de romero fresco molido, perejil, azúcar, sal y pimienta.
Se cuecen las gambas, se pelan y se llevan a un bol; se les añade el zumo de limón y se salpimentan.
Se lleva a una ensaladera la lechuga picada, se forma un hueco en la parte central, se colocan los champiñones ligados con las gambas, se espolvorea con cebollino picado y se riega con la vinagreta ligada con el zumo de limón de las marinadas.

ENSALADA DE COGOLLOS, MEJILLONES Y GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Medio kilo de garbanzos
trescientos gramos de gambas peladas
un cogollo
una cucharada de maíz dulce
una hoja de laurel y alcaparras
trescientos gramos de mejillones
una cebolla
tres cucharadas de mayonesa
medio vaso de vino blanco

Preparación:

Se abren los mejillones al vapor con el vaso de vino y la hoja de laurel, se cuela el caldo y se reserva. Se eliminan las valvas y se trocean los mejillones. Se reservan.
En agua abundante se cuecen los garbanzos hasta que estén blanditos. Se escurren y se reservan.
Se pican la cebolla y el cogollo, se les añade la mayonesa, el maíz, los mejillones, las gambas cocidas y peladas; se remueve y se le añaden las alcaparras como adorno.

ENSALADA DE GAMBAS CON AGUACATES

Ingredientes: (4 personas)

Un cuarto de kilo de gambas blancas de Isla Cristina
dos aguacates
una cebolleta
sal y pimienta
una hoja de laurel
un limón
medio vaso de salmorejo

Preparación:

Se cuecen las gambas con agua y la hoja de laurel. Se escurren y se pelan. Se reservan.
Se pelan los aguacates, se les quita la semilla, se cortan en láminas muy finas y se riegan con zumo de limón. Se reservan. Se corta la cebolleta en aros muy finos.
En platos individuales se coloca un fondo de salmorejo, se colocan sobre él las láminas de aguacate, las gambas cocidas y los aros de cebolleta. Se riega con unas gotas de salmorejo y se sirve.

Receta familiar.

ENSALADA DE GAMBAS CON CULANTRO

Ingredientes: (4 personas)
Un kilo de patatas frescas
dos tomates, dos pepinos
medio kilo de gambas
vinagre
unas hojas de culantro
dos pimientos verdes
cebollas frescas
aceite de oliva
sal

Preparación:
Se cuecen las patatas durante 20 minutos, se pelan, se pican a trozos. Se cuecen las gambas, se pelan y se añaden a las patatas junto con los tomates, pimientos, pepinos y cebollas cortadas finamente. Se aliña con aceite, vinagre y sal. Se riega por encima con culantro bien picado.
Se lleva al frigorífico 15 minutos y se sirve.

Receta típica de la cocina de Riotinto.

ENSALADA DE GAMBAS CON FRUTAS

Ingredientes: (4 personas)
Un pomelo
media piña
medio kilo de gambas
un yogur
medio vasito de nata liquida
sal y pimienta
una naranja
dos manzanas
zumo de limón
una hoja de laurel
un pepino

Preparación:
Se cuecen las gambas con agua y una hoja de laurel cinco minutos, se pelan y se reservan.
Se pelan la naranja y el pomelo, se separan los gajos y se cortan por la mitad. Se pela la piña y se corta la pulpa en trocitos, las manzanas también se pelan y se trocean.
Se mezclan las frutas, se añaden las gambas y se mezcla.
Se bate el yogur con la nata líquida, un chorrito de limón y un chorrito del caldo de abrir los mejillones. Se sazona con sal y pimienta. Se riega con la salsa, se adorna con los mejillones y se sirve.

ENSALADA DE GAMBAS CON TEJAS DE QUESO

Ingredientes: (4 personas)
Ciento cincuenta gramos de queso rallado
dos rodajas de piña
una cucharada de menta picada
dos cucharadas de salsa de soja
sal y pimienta
medio kilo de gambas
una manzana dulce
dos cucharadas de aceite
una cucharada de vinagre

Preparación:
Se esparce el queso rallado sobre una sartén y se funde. Se deja enfriar un poco y se enrolla dándole forma. Se deja enfriar y se reserva.
Se fríen las gambas con el aceite. Se pelan y se reservan. Se pasan las cáscaras y las cabezas por el chino; el jugo que desprenden se liga con dos cucharadas de salsa de soja y una de vinagre. Se liga una vinagreta y se reserva.
Se pela la manzana, se corta en taquitos, se corta a daditos la piña y se liga todo con las gambas. Se riega con la salsa vinagreta y se adorna con las tejas de queso.

Esta receta es similar a una que nos pusieron en una boda en "Villa Luisa" (Sevilla).

ENSALADA DE GAMBAS Y JUDÍAS VERDES

Ingredientes: (4 personas)
Veinticuatro gambas blancas grandes de Isla Cristina
doscientos gramos de judías verdes de canutillo
una cucharada de albahaca picada
dos cucharadas de aceite de oliva virgen
sal y pimienta.
dos tomates no muy maduros
una hoja de laurel
un casco de limón
unas gotas de vinagre

Preparación:
Se cuecen las gambas con la hoja de laurel y el casco de limón. Se pelan y se reservan.
Se escaldan los tomates unos minutos. Para pelarlos, se les quitan las pepitas y se cortan a daditos. Se reservan.
Se cuecen las judías, troceadas a tamaño de cuatro dedos, en agua con sal. Se reservan.
Se montan en platos individuales de la siguiente forma: se hace un montoncito con el tomate troceado, se riega con aceite, se salpimenta y se cubre con las judías cocidas, se riega con la albahaca picada, se colocan las gambas aún calientes sobre las judías, se riega con el resto del aceite y unas gotas de vinagre. Se sirven.

Receta cortesía de Pilar Martín, de Isla Cristina (Huelva).

ENSALADA DE GAMBAS Y NUECES

Ingredientes: (4 personas)

Medio kilo de gambas
un casco de limón
una manzana
cien gramos de nueces peladas
una cucharada de perejil picado
tres cucharadas de aceite
sal y pimienta
una hoja de laurel
un clavo de especias
una endibia
dos huevos duros
medio limón
nata

Preparación:

Se cuecen las gambas en agua con sal, la hoja de laurel, el casco de limón y el clavo de especies. Se pelan y se reservan.

Se pela la manzana, se le quita el corazón y se trocea. Se riega con zumo de limón. Se le añaden la endibia picada, las nueces troceadas, se riega con aceite, se salpimenta y se emplata en una ensaladera.

Se adorna con una corona de nata montada y, en el centro, el huevo duro rallado ligado con la cucharada de perejil. Se sirven frescos.

Receta recogida en Punta Umbría, cortesía de Carmen Morales.

ENSALADA DE GAMBAS Y PIÑA

Ingredientes: (4 personas)

Media piña, un cuarto de kilo de gambas
cuatro langostinos
medio pimiento verde
cuatro cucharadas de mayonesa
una cucharada de zumo de piña
una hoja de laurel
medio pimiento rojo
media lechuga
dos cucharadas de yogur
sal y pimienta

Preparación:

Se cuecen las gambas con la hoja de laurel, se pelan y se reservan. Se asan los pimientos, se cortan en tiras y se reservan.

Se corta en dados la pulpa de la piña y se reserva el zumo. Se le añaden las gambas y los pimientos cortados en tiras. Se reserva en cuencos individuales.

Se mezcla la mayonesa con el yogur, el zumo de piña, se salpimenta y se riegan los cuencos con la salsa. Se adorna con un langostino y se sirve.

ENSALADA DE GAMBAS, MANZANA Y PIÑA

Ingredientes: (4 personas)
Trescientos gramos de gambas
cuatro rodajas de piña
dos cucharadas de pasas sin pepitas
una cucharada de zumo de piña
una cucharada de mostaza francesa
vaso y medio de mayonesa
sal y pimienta
cien gramos de jamón
una manzana
dos huevos
una cucharada de ketchup
una cucharada de coñac
un limón

Preparación:
Se cuecen las gambas con una hoja de laurel, un casco de limón y un poquito de sal. Se pelan, se cortan en dos y se reservan.
Se corta el jamón en láminas muy finas y se trocea. Se reserva. Se corta en trocitos la piña, se guarda el zumo que desprenda y se reservan los trocitos.
Se pela la manzana, se le quita el corazón, se trocea en porciones pequeñas y se riega con zumo de limón para que no ennegrezca.
Se lleva la mayonesa a un vaso de batidora, se le añade el zumo de piña, la mostaza, el ketchup, las pasas y el coñac. Se bate hasta ligar una salsa.
Se llevan a unos cuencos la manzana, la piña y las gambas. Se riega con la salsa, se adorna con una gamba y una tira de pimiento. Se sirve fresca.

ENSALADA DE GAMBAS, MEJILLONES Y JUDÍAS VERDES

Ingredientes: (4 personas)
Doscientos gramos de colas de gambas cocidas
doscientos gramos de judías verdes de canutillo
dos dientes de ajo
una hoja de laurel
tres cucharadas de queso viejo rallado
culantro
medio kilo de mejillones
tres patatas
un vaso de vino blanco
unos piñones
un vasito de aceite de oliva
sal y pimienta

Preparación:
Se abren los mejillones al vapor con el vino blanco y la hoja de laurel. Se cuela el caldo y se reserva. A los mejillones se les eliminan las valvas y se reservan.
Se lavan las judías, se despuntan y se cortan en trocitos como de tres dedos; se cuecen hasta que estén tiernas. Se reservan. Se cuecen las patatas con piel (si nos salen arrugadas, mejor). Se pelan y se cortan en rebanadas, se ligan con los mejillones, las judías y las gambas.
En un almirez se majan los dientes de ajo, los piñones y el culantro, se añade un pelín de sal, el queso rallado y un chorrito de aceite, se continúa majando; cuando esté bien majado, se añade más aceite y caldo de abrir los mejillones a gusto. Se riega con la salsa.

ENSALADA DE HABAS, JUDÍAS Y GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)
Medio kilo de gambas
cientocincuenta gramos de judías pintas
ocho mejillones
una hoja de laurel
dos cucharadas de perejil picado
sal
cientocincuenta gramos de judías blancas
cien gramos de habas baby
un vasito de vino blanco
un diente de ajo
un vasito de aceite de oliva

Preparación:
Se cuecen las gambas en agua con una hoja de laurel. Se pelan y se reservan.
Se abren los mejillones al vapor con el vaso de vino y un chorrito del agua de cocer las gambas. El caldo se cuela y se reserva. A los mejillones se les quita una valva y se reservan.
Se dejan en remojo las judías la noche anterior, se cuecen en agua hasta que estén tiernas; se cuecen las habas aparte, se juntan, se les añaden las gambas, se remueven, se escurren y se reservan.
Se tritura el ajo con el aceite y el perejil, se le añade un poquito de agua de abrir los mejillones y se homogeneiza con la batidora. Se vierte la salsa así obtenida sobre las judías aún calientes y se sirve.

Esta receta es común en el Andévalo, aunque tiene variaciones locales, como usar mejillones de lata, regar con culantro, etc.

ENSALADA DE JUDÍAS VERDES Y GAMBAS

Ingredientes: (6 personas)
Doscientos gramos de colas de gambas
doscientos gramos de judías verdes de canutillo
un cuarto de kilo de barriga de atún
un vasito de aceite de oliva
tres cucharadas de queso viejo rallado
un clavo culantro
dos dientes de ajo
tres patatas
una hoja de laurel
unos piñones
limón y medio
sal y pimienta

Preparación:
Se cuece el atún con agua abundante, el medio limón, la hoja de laurel y el clavo. Se desmenuza y se reserva.
Se lavan las judías, se despuntan y se cortan en trocitos como de tres dedos, se cuecen hasta que estén tiernas y se reservan.
Se cuecen las patatas con piel (si nos salen arrugadas, mejor), se pelan y se cortan en rebanadas. Se reservan.
En un almirez se majan bien los dientes de ajo, los piñones y el culantro; se añade un pelín de sal, el queso rallado y un chorrito de aceite; cuando esté bien majado se añade más aceite y el zumo de un limón. Se obtendrá una salsa muy rica.
Se colocan en una fuente como base las rodajas de patatas y, sobre ella, las judías, las migas de atún y las gambas. Se liga bien y se baña con el resto de la salsa. Se sirve tibia.

Receta de la Cocina popular de la Costa de Huelva.

ENSALADA DE LENTEJAS Y GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Un cuarto de kilo de lentejas
un cuarto de kilo de gambas
una zanahoria
cuatro cucharadas de aceite
sal y pimienta
una hoja de laurel
una rama de apio
una cebolla
una cucharada de vinagre

Preparación:

Se ponen las lentejas en remojo la noche antes, se lavan con agua corriente.
Se cuecen las lentejas con las hortalizas peladas y picadas unos cuarenta minutos.
Se cuecen las gambas con la hoja de laurel, se pelan y se reservan.
Se ligan las lentejas escurridas con las gambas, se prepara una vinagreta con el aceite, vinagre, sal y pimienta. Se riegan y se sirven.

ENSALADA DE MAÍZ Y GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Una lata de maíz dulce
una hoja de laurel
un clavo de especias
un kiwi
un vasito de nata
dos vasos de mayonesa
unas nueces picadas
medio kilo de gambas
un casco de limón
medio kilo de mango
una chalota
un vasito de jerez
una cucharada de culantro
sal y pimienta

Preparación:

Se cuecen las gambas en agua con sal, guardando la hoja de laurel, el casco de limón y el clavo pinchado en él. Se pelan, se cortan en trozos reservando alguna para decorar.
Se lleva a una ensaladera el maíz escurrido, se le añaden las gambas, el mango pelado y cortado en taquitos pequeños y las nueces.
Se liga con la mayonesa la nata, se salpimenta y se le añaden la chalota picada y el vino, se vierte sobre la ensalada y se remueve sin ahogarla.
Se lleva a la nevera un par de horas y se sirve fresca en cuencos individuales, se napan con el resto de la mayonesa ligada, se adornan con rodajitas de kiwi y se sirven.

Receta de mi hija Yula.

ENSALADA DE MAR

Ingredientes: (4 personas)
Una lata de atún pequeña
medio kilo de mejillones
una lechuga
mayonesa
sal y pimienta
media lata de anchoas
cuarto de kilo de gambas
una zanahoria
el zumo de un limón

Preparación:
Se abren los mejillones en su propio jugo, el caldo se cuela y se reserva; a los mejillones se les quitan las valvas y se reservan.
Se cuecen las gambas, se pelan y se reservan.
La lechuga se pela, se lava muy bien y se pica. Se corta en juliana la zanahoria cruda, se mezcla y se emplata en una fuente.
Sobre ella se colocan los mejillones, las gambas, el atún, las anchoas, se cubre con mayonesa y se adorna con unas alcaparras.

ENSALADA DE MELÓN Y GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)
Ocho rodajas de melón
un corazón de lechuga
un vasito de vino de Jerez
aceite
un kilo de gambas
una hoja de laurel
una hoja de laurel
vinagre y sal

Preparación:
Se cuecen las gambas en agua con la hoja de laurel. Se pelan y se reservan.
Se eliminan las cáscaras de las rodajas de melón, se trocean y reservan.
Se pica el corazón de lechuga, se coloca como base en una ensaladera, se le añaden las gambas y el melón mezclados, se riega con la vinagreta que se habrá hecho con el aceite, el vinagre, la sal y un vasito de vino de Jerez. Se sirve fría.

ENSALADA DE PALMITOS

Ingredientes: (4 personas)

Un cuarto de kilo de gambas
una lata pequeña de espárragos verdes
una lata pequeña de palmitos
cuatro cucharadas de aceite
sal y pimienta
dos endibias
una hoja de laurel
media lechuga
medio limón

Preparación:

Se cuecen las gambas en agua con una hoja de laurel durante tres minutos, se pelan y se reservan. Se pica la media lechuga en juliana muy fina, desechando las hojas exteriores más verdes, con ella se prepara una base en una fuente de ensalada.

Se limpian las endibias y se separan las hojas que se emplatan sobre la lechuga picada, se colocan los espárragos intercalados en las hojas de endibia, se le pica por encima el palmito en rodajas muy finas, se añaden las gambas, se salpimenta, se riega con el aceite y el chorrito de limón. Se sirve.

Esta ensalada estuvo muy de moda en los años setenta, con la irrupción en el mercado de las endibias. En casa la preparamos de esta forma.

ENSALADA DE PASTA Y GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Medio kilo de gambas
mayonesa
unos mejillones cocidos
una hoja de laurel alcaparras
medio kilo de pasta corta
maíz dulce cocido
medio vaso de vino blanco

Preparación:

Se cuecen las gambas con agua y una hoja de laurel. Se pelan y se reservan.

Se cuece la pasta en agua, añadiendo el agua de cocer las gambas y, siguiendo las instrucciones del fabricante impresas en el paquete, se enfrían al grifo; se añaden las gambas, la mayonesa (no mucha) y se remueve hasta que quede todo levemente untado, pero sin ahogar. Se adorna con los mejillones y las alcaparras; se sirve fresca.

ENSALADA DE PIÑA Y GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)
Medio kilo gambas
un vaso de vino de Oporto Rubi
aceite, vinagre
una hoja de laurel
una piña americana
sal y pimienta

Preparación:
Se cuecen las gambas en agua con una hoja de laurel. Una vez cocidas se pelan y se reservan.
Se pela la piña, se corta en porciones y se emplata en una fuente con las gambas intercaladas.
Se prepara una salsa con el vaso de Oporto, un pelín de vinagre, un pelín de aceite, se salpimenta y se riega sobre las gambas y la piña. Se le ralla jengibre o se le pica culantro y se sirve.

ENSALADA DE POMELO

Ingredientes: (4 personas)
Un cuarto de kilo de mejillones
dos pomelos
una cucharada de salsa Worcester
medio vaso de vino de Jerez
cuatro cucharadas de aceite de oliva
medio limón
un cuarto de kilo de gambas
unas tiras de pimiento asado
perejil
una hoja de laurel
dos cucharadas de coñac
sal y pimienta

Preparación:
Se abren los mejillones al vapor con el medio vaso de vino de Jerez y la hoja de laurel. Se les eliminan las valvas y se reservan. Se cuela el caldo y se reserva.
Se cuecen las gambas (un hervor) en agua abundante con una hoja de laurel y medio limón. Se escurren, se pelan y se pican (menos cuatro que se reservan).
Se cortan por la mitad los pomelos, se les saca la pulpa y se reservan las cáscaras que nos van a servir luego de recipiente.
Se mezcla la pulpa de los pomelos con las gambas picadas y los mejillones picados. Se aderezan con la salsa Worcester y las cucharadas de coñac.
Con la mezcla que se obtenga se rellenan las cáscaras de pomelo. Se adornan con las tiras de pimiento, se espolvorea perejil picado y se pone una gamba entera de las que se habían reservado como adorno, una rama de perejil y se lleva al frigorífico. Se sirve frío.

ENSALADA DE REMOLACHA Y GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)
Un kilo de remolacha
una cebollita
un casco de limón
cien gramos de aceitunas sin hueso
una cucharada de vinagre de Módena
un cuarto de kilo de gambas
una hoja de laurel
una cucharada de perejil
tres cucharadas de aceite
sal y pimienta

Preparación:
Se cuecen las remolachas durante dos horas. Se comprueba su punto de cocción pinchándolas. Se reservan.
Se cuecen las gambas en agua con una hoja de laurel, el casco de limón y sal. Se pelan y se reservan.
Se liga una salsa en la batidora con la cebollita picada, el aceite, el vinagre, el perejil, sal y pimienta.
En una ensaladera se colocan las remolachas peladas y cortadas en rodajas finas. Sobre ellas se colocan las gambas y las aceitunas. Se napa con la salsa y se llevan al fresco un par de horas para que la remolacha suelte el jugo e impregne las gambas. Se sirve fresca con un mosto joven del Condado.

ENSALADA DE REQUESÓN Y GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)
Medio kilo de gambas
un casco de limón
un cuarto de kilo de requesón
un pimiento verde
cien gramos de nueces
sal y pimienta
una hoja de laurel
un clavo de especias
medio vasito de mayonesa
un pimiento rojo
una cucharadita de pimentón

Preparación:
Se cuecen las gambas en agua con sal, la hoja de laurel, el casco de limón y el clavo de especias. Se pelan y se reservan.
Se bate el requesón con la mayonesa, se lleva a una ensaladera, se le añaden las gambas, los pimientos picados en cuadraditos muy pequeños, se les ligan las pasas troceadas, el pimentón, se salpimenta y se lleva al frigorífico. Se sirve fresca.

ENSALADA DE ZANAHORIA Y GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Medio kilo de zanahorias
una copa de coñac
tres cucharadas de aceite
cuatro cucharadas de salsa de soja
sal y pimienta
medio kilo de gambas
dos naranjas
un limón
una cucharadita de azúcar

Preparación:

Se fríen las gambas con el aceite, se les añade el coñac, se flamea, se pelan y se reservan. Se pasan por el chino, las cabezas, las cáscaras y el flameado. El jugo que se obtiene, se reserva.

Se pelan las zanahorias, se rallan, se ligan con las gambas y los gajos de naranja cortados por la mitad, sin pepitas y pelados por los costados.

Se liga una salsa con el zumo de limón, el jugo de las cabezas, la cucharadita de azúcar, la salsa de soja, se salpimenta y se riega la ensalada con la salsa. Se sirve fría.

ENSALADA EXÓTICA

Ingredientes: (4 personas)

Medio kilo de gambas
un kiwi verde
una endibia
una piña pequeña
una cucharada de ketchup
una cucharada de zumo de naranja
sal y pimienta
un aguacate
un kiwi amarillo
una naranja
un vaso de mayonesa
una cucharada de nata
una copa de coñac

Preparación:

Se cuecen las gambas en agua con sal, la hoja de laurel, el casco de limón y el clavo de olor. Se pelan y se reservan.

Se pelan las frutas y se trocean, se trocea la endibia y se añaden las gambas. Se distribuyen artísticamente en una fuente y se reservan.

Se liga una salsa con la mayonesa, el ketchup, el zumo de naranja, la nata y el coñac. Se salpimenta, se riega la ensalada y se sirve fría.

ENSALADA MARINERA

Ingredientes: (4 personas)

Una patata
cuatro barritas de surimi
dieciséis mejillones
pimiento morrón
una zanahoria
unas hojas de col del centro
doce gambas
unas aceitunas
alcaparras
mayonesa y sal

Preparación:

Se cuece la patata en agua abundante como unos quince minutos, se pela, se pica en trocitos muy pequeños y se reserva.

Se pela la zanahoria, se corta en juliana, se lava muy bien la col, se escurre y se pica en juliana, se pican las aceitunas, el surimi y se reservan.

Se abren los mejillones en su propio jugo, se cuela el caldo que se empleará para cocer las gambas, si hace falta se añade agua. A los mejillones se les quitan las cáscaras, se pican en trocitos gruesos y se reservan.

En una ensaladera se ponen los mejillones, las gambas cocidas, las patatas, la zanahoria, la col, el surimi y las aceitunas; se le añade un pelín de sal; se riega con mayonesa; se remueve hasta que quede homogéneo.

Se pone en moldes de flan grandes o, en su defecto, en cuencos. Se les da la vuelta y se adorna con tiritas de pimiento morrón y alcaparras.

ENSALADA TROPICAL

Ingredientes: (4 personas)

Medio kilo de gambas
un casco de limón
un cuarto de kilo de arroz
dos plátanos maduros
medio vasito de aceite
sal y pimienta
una hoja de laurel
un clavo de especias
una lata de piña pequeña
un mango
una hojas de menta

Preparación:

Se cuecen las gambas con la hoja de laurel, el casco de limón y el clavo de especias. Se pelan y se reservan.

Se cuece el arroz en agua con sal, pasados veinte minutos se lava con agua fresca para que no se pegue y se reserva.

Se pelan los plátanos y el mango; se trocean; se les liga la piña troceada, el arroz y las gambas. Se emplatan en cuencos individuales. Se liga una salsa con el aceite y el zumo de piña. Se salpimenta y se riega sobre los cuencos. Se sirve fría.

ENSALADA VARIADA

Ingredientes: (4 personas)

Medio kilo de gambas
un casco de limón
medio kilo de judías verdes
una lata pequeña de migas de atún
una lata pequeña de aceitunas
una cucharada de perejil
una hoja de laurel
un clavo de especias
aceite
vinagre
dos tomates
sal y pimienta

Preparación:

Se cuecen las gambas en agua con sal, la hoja de laurel, el casco de limón y el clavo de especias. Se pelan y se reservan.

Se trocean las judías verdes, se cuecen en agua con sal y se dejan enfriar. Se les mezclan las gambas, las migas de atún y las aceitunas troceadas. Se liga una vinagreta y con ella se riega la ensalada.

Se emplata en una ensaladera, se adorna con el tomate troceado y se riega con el perejil picado. Se sirve fresca.

ENSALADILLA

Ingredientes: (4 personas)

Medio kilo de patatas
una hoja de laurel
un cuarto de kilo de zanahorias
una lata pequeña de espárragos
mayonesa
medio kilo de gambas
dos huevos cocidos
aceitunas sin hueso
pimientos morrones
alcaparras y sal

Preparación:

Se cuecen las gambas con la hoja de laurel. Se pelan y se reservan.

Se pelan las zanahorias, se cuecen y se pican en cuadritos. Las patatas se cuecen con su cáscara, se pelan y se cortan en cuadritos. Se mezclan lo más íntimamente posible, se añaden las gambas picadas, las claras del huevo duro picadas, las alcaparras y la mayonesa conforme lo vamos ligando. Una vez ligado todo, se coloca en una fuente, se adorna con las yemas picadas por los bordes, los espárragos y las tiras de pimiento morrón.

Receta propia.

ESCALIBADA CON GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Medio kilo de gambas
cuatro tomates
dos pimientos
medio limón
un clavo
dos berenjenas
dos cebollas
aceite de oliva
una hoja de laurel
vinagre y sal

Preparación:

Se cuecen las gambas en agua con sal, el medio limón, la hoja de laurel y el clavo. Se pelan y se reservan.

Se asan en el horno a 200ºC, las berenjenas, los pimientos, las cebollas y los tomates. Se pelan y se cortan en tiras, se colocan en una fuente, se rodean con una corona de gambas como adorno, se aliñan con aceite, vinagre y sal. Se sirve fría.

Plato de la cocina catalana. La receta es cortesía de Mónica Rodríguez de Sabadell.

ESPADARTE DE MARISCO

Ingredientes: (4 personas)

Una cola de rape
doce gambas
pimentón
un cebollino
un huevo duro
un vasito de vino de oporto blanco (o un oloroso)
dieciseis mejillones
doce colas de cigalas
dos cucharadas de aceite
culantro en rama
limón
una hoja de laurel y sal

Preparación:

Se abren los mejillones al vapor con el vasito de vino y la hoja de laurel; el caldo se cuela y se reserva. Se reservan los mejillones tras eliminar las valvas. Se cuecen las gambas y las cigalitas, se pelan y se reservan.

Se limpia la cola de rape, se envuelve con un trapo y se ata con una cuerda, se cuece en agua con sal y pimentón, se enfría, se rocía con un pelín de pimentón y se corta en rodajas. Se ensarta en las brochetas, alternando mejillón, rape, gamba, cola de cigalita, terminando en mejillón (por eso hay cuatro más).

Hacemos una salsa con el aceite de oliva, el culantro fresco en rama, el cebollino, el huevo duro y unas gotas de limón. Se tritura muy fino hasta tener la salsa, que se sirve en cuenco individual aparte, para poder mojar las presitas en ella.

Esta receta es la básica, pero tiene mil variantes. Por ejemplo, langostinos por gambas, carabineros por cigalas, otros intercalan pepinillos, cebollitas, etc.

Se trata de un plato portugués muy generalizado.

ESPAGUETI DE MARISCO

Ingredientes: (4 personas)
Medio kilo de espagueti
un cuarto de kilo de chirlas
un trocito de rape
dos dientes de ajo
un cuarto kilo de mejillones
un cuarto kilo de gambas
aceite
una hoja de laurel

Preparación:
En una cazuela se cuecen los espaguetis con abundante agua y sal, siguiendo las instrucciones del fabricante, en su defecto, unos seis minutos. Se sacan, se escurren y se reservan en una fuente honda.
En una cazuela con aceite, ajo picado y la hoja de laurel, se fríen las gambas peladas, se fríen los trocitos de rape, se reservan. Se fríen las cabezas de las gambas, se machacan y se cuela el caldo. En él se abren los mejillones y las chirlas, se les quitan las cáscaras y se reservan. Se cuela el caldo, se añaden medio vasito de vino blanco seco, las gambas, el rape, los mejillones y las chirlas, se remueve al fuego un minuto, se quita la hoja de laurel y se vierte sobre los espaguetis. Se remueve todo y se sirve.
A la hora de servir, al invitado de honor se le deja para el último y se le da la fuente con los espaguetis sobre el caldo del fondo. Esto no es costumbre aquí pero sí en muchas regiones italianas y cientos de restaurantes. Si se trata de un restaurante con música, la orquesta se acerca a los comensales y toca para el invitado de honor mientras se le está sirviendo.

ESPAGUETIS CON GAMBAS Y ALMEJAS

Ingredientes: (4 personas)
Medio kilo de espaguetis
un cuarto de kilo de almejas
un diente de ajo
una hoja de laurel   *dos alcaparras y sal*
un cuarto de kilo de gambas
aceite
una anchoa

Preparación:
Se cuecen las gambas con una hoja de laurel, se pelan y se reservan.
Se abren las almejas en su propio jugo. El caldo se cuela y se reserva; a las almejas se les eliminan las conchas y se reservan.
Con el aceite, el ajo, la anchoa, el caldo de abrir las gambas, las alcaparras y la sal, se liga una salsa, majándolo finamente en el almirez.
Se cuecen los espaguetis en agua con sal, siguiendo las instrucciones del fabricante. Se les añaden las almejas y las gambas, se riega con la salsa de aceite y se sirven.

Receta cortesía de la lonja de Isla Cristina.

ESPÁRRAGOS CON GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

un cuarto kilo de gambas de Isla Cristina
una hoja de laurel
una cucharada de perejil picado
dos cucharadas de aceite y sal
dos dientes de ajo
una lata de espárragos
dos gotas de tabasco

Preparación:

Se pelan los espárragos y se cuecen en una cazuela con agua, una hoja de laurel y sal, durante veinte minutos. Se escurren y se pasan por una plancha untada con aceite, vuelta y vuelta. Se reservan.
En una sartén con una cucharada de aceite, se doran los dientes de ajo picados, se le añaden dos gotas de tabasco y se agregan las gambas. Se saltean durante tres minutos.
Se sirven en una fuente, los espárragos a un lado y las gambas al otro rociadas de perejil.

Esta receta nos la dio hace muchos años una señora francesa que vivía en la Punta del Caimán, Isla Cristina (Huelva).

ESPÁRRAGOS CON CORONA DE GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Un bote de espárragos
doscientos gramos de champiñones
dos cucharadas de aceite
una cucharada de culantro
una hoja de laurel
un cuarto de kilo de gambas
dos limones
sal y pimienta

Preparación:

Se cortan los champiñones en láminas, se llevan a una fuente y se marinan con el zumo de dos limones durante una hora.
Se cuecen las gambas en agua con una hoja de laurel. Se pelan, se escurren, se salpimentan y se reservan.
Se emplatan los espárragos en una fuente, se añade una corona con los champiñones y las gambas peladas.
Se sirve acompañando con salsa mayonesa aparte.

ESPUMA DE GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Medio kilo de gambas
una hoja de laurel
un vaso de nata
cuatro cucharadas de mantequilla
un vasito de vino blanco
aceite, vinagre
una bolsa de puré de patatas
un casco de limón
medio vaso de leche
dos huevos
una cucharada de perejil
sal y pimienta

Preparación:

Se cuecen las gambas con la hoja de laurel, el casco de limón, el vasito de vino, sal y agua. Se cuecen tres minutos, se pelan, se trocean y se reservan. El caldo se reduce, se cuela y se reserva.

Se prepara el puré de patata, con un vaso del caldo de cocer las gambas, el vaso de leche, la mantequilla y se salpimenta. Se agregan las gambas, las yemas de huevo batido, la nata montada, las claras montadas a punto de nieve. Se deja enfriar.

Se lleva el puré a cuencos individuales, se riega con perejil picado, unas gotas de aceite y otras de vinagre. Se sirve.

FIDEOS CON GAMBAS, GURUMELOS Y ALMEJAS

Ingredientes: (4 personas)

Medio kilo de gambas
doscientos gramos de gurumelos
tres cucharadas de aceite
una hoja de laurel
medio kilo de chirlas
medio kilo de fideos
un vaso de vino blanco
sal y pimienta

Preparación:

Se cuecen las gambas con la hoja de laurel, se pelan y se reservan.

Se abren las chirlas con el vino blanco y la hoja de laurel, el caldo se cuela y se reserva; a las chirlas se les eliminan las valvas y se reservan.

Se cuecen los fideos con agua, siguiendo las instrucciones del fabricante. Se reservan.

En una cazuela se rehogan los gurumelos picados en aceite de oliva, se añade el caldo de abrir las chirlas, se añaden las gambas, las chirlas y se salpimenta. Se cuece durante unos minutos, se añaden los fideos, se cuecen unos siete minutos más y se sirven.

Receta cortesía de la lonja de Isla Cristina.

FIDEOS CON TOLLO Y GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Un paquete de fideos de medio kilo
un vaso de chirlas
un tomate
seis cucharadas de aceite
una cucharadita de pimentón
un diente de ajo
sal y pimienta
un tollo
un cuarto de kilo de gambas
una cebolla
una hoja de laurel
unas almendras
unas hebras de azafrán

Preparación:

Se deja el tollo en agua toda la noche para que hidrate. Se corta en rodajas y se reserva.

Se abren las almejas con litro y medio de agua, una hoja de laurel, media cebolla y sal. Se cuela el caldo y se reserva. Las chirlas se reservan con cáscara.

Se pelan las gambas. Las cabezas y las cáscaras se cuecen un rato con el agua de abrir las chirlas, se cuela y se reserva.

En una cazuela se pone el aceite, se rehoga la cebolla picada, cuando empiece a dorar, se añaden el pescado y las gambas. Se agregan los tomates pelados (sin pepitas) y el pimentón. Se deja hervir unos diez minutos.

Se añade el agua de cocer las almejas y cuando rompa a hervir se añaden los fideos y las almejas. Se deja cocer el tiempo que marque el fabricante en el envase, si no pone nada, se le dará ocho minutos.

Cuando falten un par de minutos para acabar la cocción se le añade un majado con las almendras, el ajo y el azafrán. Se salpimenta y se sirven."

Receta popular Isleña.

FIDEOS DE MAR

Ingredientes: (4 personas)

Medio kilo de fideos
cien gramos de gambas
dos cucharadas de tomate frito
dos cucharadas de aceite
un cuarto de cebolla
cien gramos de mejillones
cien gramos de chirlas
un chorrito de limón
un diente de ajo
sal y pimienta

Preparación:

Se abren los mejillones y las chirlas, en una cazuela en su propio jugo. Se eliminan las conchas y se reservan. Se cuela el caldo y se reserva. Se cuecen las gambas y se pelan.

En una sartén con unas cucharadas de aceite, se rehogan las dos cucharadas de tomate, con la cebolla picada, el ajo picado, el pimiento, un chorrito del caldo de abrir los mejillones y las chirlas, se salpimenta.

Se cuecen los fideos en el agua de cocer las gambas, siguiendo las instrucciones del fabricante. Cuando estén hechos, se escurren, se mezclan con los mejillones, las chirlas y las gambas, se vierten en una fuente de horno, se riegan con la salsa que se ha reservado y se hornean unos minutos.

FIDEUÁ

Ingredientes: (4 personas)

Litro y medio de caldo de pescado
medio kilo de fideos para fideuá
doscientos gramos de mejillones
doscientos gramos de gambas
una zanahoria
dos dientes de ajo
unas cucharadita de pimentón
una hoja de laurel
medio vasito de vino blanco
doscientos gramos de rape
una cebolla
un vasito de tomate frito
azafrán
sal y pimienta

Preparación:

Se abren los mejillones al vapor con la hoja de laurel y el medio vasito de vino blanco. El caldo se cuela y se añade al caldo de pescado. Los mejillones sin cáscara se reservan.

Se pelan las gambas en crudo, el rape se limpia y se corta en daditos pequeños.

Se llevan a una paella con aceite el rape, las gambas y los mejillones; se salpimentan y se saltean. Se reservan.

En la misma paella con aceite se rehogan el ajo picado, la cebolla picada, la zanahoria rallada, el tomate frito y las especias. Se añaden los fideos y se les dan unas vueltas.

Se riega todo con el caldo de pescado hasta cubrir, se cuecen el tiempo que indique el fabricante en el envase. Cuando estén a punto, se sirven.

FILETES DE LENGUADO CON GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Cuatro filetes de lenguado de ciento cincuenta gramos
cien gramos de champiñones
dos cucharadas de aceite de oliva virgen extra
dos cucharadas de mantequilla
una cucharada de harina de freír pescado
un vasito de aceite
un cuarto de kilo de gambas
medio litro de cava
una hoja de laurel
un huevo
un vaso de pescado
sal y pimienta

Preparación:

Se pelan las gambas en crudoy se reservan. Las cáscaras y las cabezas se fríen en dos cucharadas de aceite, se pasan por un almírez, se cuelan y se reserva el jugo que desprenden. Las gambas se reservan.

Se lavan los filetes de lenguado, se pasan por harina y se fríen ligeramente. Se reservan.

Se laminan los champiñones, se saltean con mantequilla aproximadamente cinco minutos y se llevan a la batidora con el caldo de pescado, el cava, se salpimenta y se baten hasta obtener una crema líquida.

Se lleva la crema a una fuente de horno, se vierte la mitad, se colocan los filetes encima, se riega con la otra mitad y se colocan encima las gambas crudas. Se cuecen a horno fuerte un cuarto de hora, se espolvorea con perejil picado y se acompaña con patatitas francesas cocidas.

Receta de Pilar Cantos, de Espartinas (Sevilla).

FILETES DE LENGUADO RELLENOS CON GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Cuatro lenguados de ración
dos huevos duros
dos cucharadas de harina de freír pescado
medio vasito de aceite
una cucharada de culantro picado
un cuarto de kilo de gambas
una copa de coñac
un huevo
dos dientes de ajo
sal y pimienta

Preparación:

Se limpian los lenguados, se filetean, se lavan, se escurren, se secan y se reservan.
En una sartén con aceite, se fríen las gambas, se flamean con la copa de coñac, se pelan y se pasan las cabezas y las cáscaras por el chino. El jugo que desprenden se reserva y la mitad de las gambas también.
Se pica la mitad de las gambas, el huevo duro cocido, el ajo en crudo, el culantro y se riega con el jugo que desprendieron las cabezas.
Se napa un filete de lenguado con la mezcla, se tapa con otro filete, se cierra con un par de palillos, se pasa por harina de freír pescado y por huevo batido, se fríen en aceite y se sirve con corona de gambas fritas y mayonesa.

Esta receta de procedencia portuguesa es cortesía de Sara Ferreira.

FILETES DE MERLUZA CON GAMBAS Y MEJILLONES

Ingredientes: (4 personas)

Cuatro rodajas de merluza
una cucharada de harina de freír pescado
sal y pimienta
una cucharada de mantequilla
dos cucharadas de harina fina
un huevo
un chorrito de vino blanco
una hoja de laurel
tres cucharadas de aceite
un vasito de vino blanco
un vasito de nata
un vaso de caldo de pescado
un limón
doscientos gramos de gambas
una latita de mejillones

Preparación:

Se cuecen las gambas con la hoja de laurel y una chispa de sal. Se pelan y se reservan.
Se pasan por harina las rodajas de pescado y se fríen en aceite. Se reservan.
En una sartén se derrite la mantequilla, se añaden la harina, el caldo de pescado, la nata, el huevo batido y el vino blanco. Se bate todo, se calienta ligeramente la salsa obtenida y se riega con ella una fuente en la que se colocan las rodajas de merluza con corona de gambas, mejillones y arroz blanco.

Receta de la Cocina popular de la Costa de Huelva.

FILETES RUSOS DE GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Medio kilo de gambas
cuatro cucharadas de vinagre de manzana
unas cucharaditas de cebolla frita
dos cucharadas de pan rallado
una cucharada de salsa de soja
sal y pimienta
cuatro pepinos
azúcar
perejil
un limón
cuatro huevos

Preparación:

Se pelan los pepinos, se cortan en rodajas y se maceran en un recipiente con cuatro cucharadas de vinagre, cuatro cucharadas de azúcar, sal y perejil picado muy fino. Si hace falta se le añade un pelín de agua.

Se pelan las gambas y se pican levemente con la picadora, se le añaden las ralladuras del limón, los huevos batidos, la salsa de soja y se homogeiniza. Se hacen las tortas, se pasan por huevo batido y pan rallado y se fríen moderadamente en aceite de oliva por ambos lados.

Se emplatan las rodajas de pepino, sobre ellas, las hamburguesas, unas rodajas de limón y unas cucharadas de cebolla frita como salsa.

Esta receta se la enseñaron a la abuela en Punta Umbría. Se puede hacer con mitad rape, mitad gambas.

FILLOAS RELLENAS DE MIGAS DE ATÚN Y GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Dos latas de migas de atún (ciento sesenta gramos)
dos anchoas
alcaparras
un huevo
medio vasito de leche
mantequilla
ocho gambas cocidas
cuatro langostinos
culantro
una cucharada de harina
puré de manzana
aceite y sal

Preparación:

Se hacen las filloas, vertiendo la harina y un pelín de sal en un cuenco, se añade la leche y se bate, se añade el huevo y se sigue batiendo, se añade la mantequilla y se continúa batiendo hasta tener una pasta homogénea.

En una sartén, untada con aceite, se vierten dos cucharadas de la pasta, hasta tener una lámina, que cuaja. Una vez cuajada se le da la vuelta con una pala de madera, hasta que cuaje por las dos caras.

Se hace una crema espesa, triturando las migas de atún, las gambas, los langostinos, las alcaparras, las anchoas, el aceite, el culantro y la sal. Se rellenan las filloas con esta pasta y se envuelven. Se sirven con puré de manzana dulce.

Receta cortesía de Eustaquia Iglesias (Huelva).

FILLOAS RELLENAS DE PASTA DE MEJILLÓN Y GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)
Ocho mejillones
dos anchoas
alcaparras
aceite y sal
Un huevo
medio vasito de leche
ocho gambas
cuatro langostinos
culantro
una cucharada de harina
mantequilla y aceite

Preparación:
"Se abren los mejillones al calor o en la plancha, se eliminan las valvas y se reservan. Se cuecen las gambas y los langostinos, se pelan y se reservan.
Se hacen las filloas, vertiendo la harina y un pelín de sal en un cuenco, se añade la leche y se bate, batimos el huevo y seguimos batiendo, se añade la mantequilla y se bate hasta tener una pasta homogénea.
En una sartén, untada con aceite, se vierten dos cucharadas de la pasta, hasta tener una lámina, que cuaja. Una vez cuajada se le da la vuelta con una pala de madera, hasta que cuaje por las dos caras.
Se hace una crema espesa, triturando los mejillones, las gambas, las anchoas, el aceite, el culantro y la sal. Se rellenan las filloas con esta pasta y se envuelven. Se sirven con puré de manzana dulce."

Trascripción de una receta asturiana obtenida en Luarca (Asturias).

FILLOAS RELLENAS DE PEZ ESPADA Y GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)
Doscientos gramos de gambas
dos anchoas
alcaparras
aceite y sal
Una cucharada de harina
medio vasito de leche
mantequilla y aceite
un filete de pez espada
cuatro langostinos
culantro
un huevo
puré de manzana

Preparación:
Se preparan las filloas, vertiendo la harina, y un pelín de sal en un cuenco, se añade la leche y se bate, se añade el huevo y se sigue batiendo, se añade la mantequilla y se continúa batiendo hasta tener una pasta homogénea.
En una sartén, untada con aceite, se vierten dos cucharadas de la pasta, hasta tener una lámina, que cuaja. Una vez cuajada se le da la vuelta con una pala de madera, hasta que cuaje por ambas caras.
Se hace el pez espada a la plancha, salpimentado. Se corta en tiritas muy finas y se reservan.
Se fríen las gambas, se pelan y se filetea la mitad a lo largo, se reservan con las tiras de pez espada. La otra mitad se reserva.
Se pasan las cáscaras y las colas por el chino, el jugo que desprenden se reserva.
Se hace una crema espesa, triturando la mitad de las gambas, el jugo de las cabezas, los langostinos, las alcaparras, las anchoas, el aceite, el culantro y la sal. Se rellenan las filloas con esta pasta, se añaden unas tiras de pez espada y gambas y se envuelven. Se sirven con puré de manzana dulce.

FLAN DE BONITO, GAMBAS Y ESPINACAS

Ingredientes: (4 personas)
Un cuarto de kilo de bonito
una remolacha
un paquete de espinacas de doscientos gramos
ciento cincuenta gramos de salmón fresco
un cuarto de kilo de gambas
pan rallado
mayonesa
nuez moscada
una patata grande
una zanahoria
una cebolla
aceite
tres huevos
mantequilla
un pimiento morrón
sal y pimienta

Preparación:
Se pela la patata, se trocea y se cuece, se raspa la zanahoria, se corta en rodajas y se cuece, se pela la remolacha se corta en medias lunas y se cuece. Una vez cocidas se hace puré, se mezcla con una yema de huevo y se reserva.
En una sartén con un chorrito de aceite, se asan el bonito en rodajas y el salmón (se puede hacer en un horno). Cuando enfríen, se limpian de piel y de espinas, se desmenuzan y se reservan en un cuenco, junto con su jugo.
En la misma sartén, se fríe la cebolla en aceite, salpimentándola. Se añade al cuenco con el pescado y se mezcla muy bien. Se añaden las gambas peladas, dos yemas de huevo, se salpimenta, se ralla la nuez moscada, se homogeiniza.
Se baten las claras a punto de nieve y se añade la mitad al puré y, la otra mitad, al pescado.
Se lavan las espinacas y se secan las hojas con papel de cocina. Con las hojas de espinaca se forran cuencos individuales que resistan el calor untados con mantequilla. Se reservan algunas para tapar.
Se pone una capa de puré, una de pescado y así sucesivamente hasta poner la última capa de puré, se cierra con unas hojas de espinaca, se espolvorea pan rallado y se cuecen al baño María, como un cuarto de hora.
Se desenmoldan, se adornan con mayonesa, pimiento morrón en tiras y una aceituna.

FLAN DE VERDURAS Y GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)
Medio kilo de gambas
cien gramos de salmón ahumado
una patata
un paquete de espinacas
una lata pequeña de atún en aceite
un vaso de nata
una hoja de laurel
un casco de limón
una zanahoria
tres huevos
aceite de oliva
sal y pimienta

Preparación:
Se cuecen las gambas con la hoja de laurel y el casco de limón. Se pelan y se reservan.
Se cuecen la patata y la zanahoria en agua con sal. Se cuecen las espinacas con el vaso de leche.
Se prepara un puré con la patata, la zanahoria, la mantequilla y se reserva.
Se baten las espinacas con la leche y se liga una crema suave.

Se lleva a una sartén con aceite la cebolla picada muy fino, se añaden las gambas picadas y las yemas de dos huevos batidas.
Se baten las claras a punto de nieve, se añade una mitad a las gambas y la otra al puré de patatas. Se emplata en una fuente una porción de puré de patatas, sobre él se vierte una porción de crema de espinacas y una capa de gambas; se repite hasta terminar. Se lleva a un horno al baño María hasta que cuaje. Se desenmolda, se napa con mayonesa y se sirve frío.

FLANES DE GAMBAS Y AGUACATE

Ingredientes: (4 personas)
Dieciséis gambas
dos tomates
una hoja de laurel
un limón, alcaparras
dos aguacates
un chorrito de vino
una cucharada de aceite
perejil y sal

Preparación:
Se cuecen las gambas con un chorrito de vino, la hoja de laurel y un poquito de agua. Se cuela el caldo y se reserva. Se pelan las gambas y se reservan.
Se cuecen los tomates en agua hirviendo durante un minuto, se pelan, se despepitan y se trocean. Se parten los aguacates por la mitad, se pelan, se les quitan las semillas y se trocean, se aliñan con aceite y limón, un chorrito del caldo de cocer las gambas; se reservan.
En flaneras individuales untadas de aceite, se coloca el tomate, se prensa, se colocan las gambas trituradas, se prensan y, finalmente, se colocan los trozos de aguacate. Se riega con zumo de limón emulsionado en aceite con sal y se deja reposar en la nevera. Se desmoldan sobre un plato y se adornan con perejil picado y una alcaparra.

FLANES DE GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)
Medio kilo de gambas
medio vasito de caldo de abrir mejillones o almejas
cien gramos de aceitunas sin hueso
nata, mantequilla
tres huevos
una hoja de laurel
un tazón de leche
alcaparras y perejil

Preparación:
En una batidora, se ponen las gambas peladas en crudo, la leche, los huevos, las aceitunas, un chorrito del caldo de abrir mejillones o almejas, dos cucharadas de nata y una pizca de sal. Se bate.
Se unta un molde para flanes con mantequilla, se vierte la mezcla, se coloca al baño María alrededor de media hora. Se pincha con una aguja, si sale limpia, estará cocinado y se sirve.

Estos flanes si son pequeñitos resultan ideales para decorar platos de ensalada haciendo corona. La receta es cortesía de Carmen Alonso.

FONDUE DE GAMBAS

Ingredientes : (4 personas)

Medio kilo de gambas
un cuarto de kilo de queso emmental rallado
un diente de ajo
una hoja de laurel. limón
un cuarto de kilo de queso rallado
un vaso de vino blanco
una copa de kirsch
nuez moscada y pimienta

Preparación:
Se cuecen las gambas en agua con sal, la hoja de laurel y el casco de limón. Se reservan.
Se frota con el ajo el cazo en el que se preparara la fondue. Se incorpora el queso con el vino y el kirsch. Se lleva a ebullición, sin dejar de remover, se sazona con la nuez moscada y la pimienta. Una vez fundido, se lleva el cazo al infernillo de mantenimiento. Se pinchan las gambas en los tenedores, se llevan al infernillo, se embadurnan de queso fundido y se consumen.

Esta receta que parece suiza, en realidad es una receta italiana. Cortesía de mi amigo Cossimo.

FRESAS CON GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Un cuarto de kilo de fresas
un cuarto de kilo de gambas
una hoja de laurel
una cucharadita de mostaza francesa
una cucharadita de culantro
un aguacate
ocho cucharadas de aceite
dos limones
una ralladura de chocolate
sal y pimienta

Preparación:
Se pican las fresas y se reservan en una ensaladera. Se pela el aguacate, se le quita la semilla, se pica y se reserva en el zumo de dos limones, para que no se ponga negro.
Se cuecen las gambas con la hoja de laurel, un casco de limón del que hemos usado para sacar el zumo, se pelan y se añaden a la fuente con las fresas. Se añade el aguacate y el zumo de limón se liga con el aceite y la mostaza, se le ralla una chispa de chocolate, ligando una salsa que se riega sobre las fresas, las gambas y el aguacate.

Receta cortesía de Fátima Alisalek, de Isla Cristina (Huelva). La receta original lleva especia berebere pero mata demasiado el sabor.

GALANTINA DE PESCADO

Ingredientes:

Una rodaja de pescada
medio kilo de gambas
una copita de vino amontillado
una cucharada de fécula de patata
nuez moscada
un filete de rape
medio kilo de mejillones
dos huevos
una copita de brandy
sal y pimienta

Para la salsa:

Dos huevos
una cucharada de vinagre de Módena
una cucharada de mostaza
una cucharada de alcaparras
unas gotas de tabasco
un pimiento morrón
un vasito de aceite
media lata pequeña de atún en aceite

Preparación:

Se cuecen el rape y la pescada, se limpian y se desmigan. Se reservan. Se abren los mejillones, se cuela el caldo y se reserva. Se les quitan las cáscaras y se reservan. Se cuecen las gambas, se pelan y se reservan.

Se llevan a una batidora una yema de huevo cruda, la mostaza, el vinagre, el tabasco, el pimiento morrón, el huevo duro picado y las alcaparras. Se bate, se añade el aceite y se continúa batiendo hasta ligar una salsa.

Se pasan la merluza y el rape por una trituradora, se pican las gambas y los mejillones, se añaden los huevos, se salpimenta y se le ralla la nuez moscada. Se mezcla con una espátula y se lleva a un molde de respostería, untado con aceite. Se lleva al horno al baño María durante una hora (estará hecho cuando al pinchar con una aguja ésta salga limpia).

Se le coloca un peso, se lleva al frigorífico unas cuatro horas, se corta en rodajas y se sirve regado con la salsa.

GALLO AL VINO BLANCO

Ingredientes: (4 personas)

Un gallo de un kilo
cuatro cucharadas de aceite
cuatro cucharadas de nata
sal y pimienta
un cuarto de kilo de gambas
un vaso de vino blanco
una hoja de laurel

Preparación:

Se cuecen las gambas con una hoja de laurel y un poco de sal. Se pelan y se reservan. Se escurren las cabezas, se fríen con una cucharada de aceite y se pasan por un chino, el jugo que desprendan se reserva.

Se limpia el gallo y se sacan cuatro filetes. Se salpimentan y se llevan a una sartén con aceite, se doran dos minutos por cada lado. Se añade el vino y se dejan cocer diez minutos. Se emplatan en una fuente y se reservan.

En la misma sartén y aceite se doran las gambas, se añaden la nata, el jugo de las cabezas y se rehoga tres minutos. Se riega sobre los filetes de gallo y se sirve.

Receta familiar. Se puede preparar con lenguado o con rodaballo.

GAMBAS A LA BORDELESA

Ingredientes: (4 personas)
Medio kilo de gambas
medio vaso de vino blanco
un vaso de salsa española
cien gramos de champiñones
una cucharada de mantequilla
una cebolla
tres tomates
dos escalonias
aceite
sal y pimienta

Preparación:
Se pelan las gambas en crudo y se reservan. En una cazuela se fríen las cáscaras y las cabezas de las gambas con el aceite y la mantequilla, se pasan por un chino y el jugo que desprendan se vierte en la cazuela.
Se añaden la cebolla picada, las escalonias en rodajas, los tomates troceados y sin pepitas, la salsa española, el vino blanco, se salpimenta y se tapa. Se deja hervir a fuego lento durante quince minutos, se añaden los champiñones y se le dan tres minutos de cochura, después se añaden las gambas, se le dan dos minutos más y se sirven.

Receta cortesía de Carmen Flores de Ayamonte.

GAMBAS A LA CASERA

Ingredientes: (4 personas)
Medio kilo de gambas
dos cucharadas de harina
medio vaso de vino blanco
doscientos gramos de champiñones
cien gramos de mantequilla
una cebolla
medio vaso de puré de tomate
un limón, sal y pimienta

Preparación:
Se pelan las gambas en crudo y se reservan. Las cáscaras y las colas se llevan a una sartén con mantequilla, se les dan unas vueltas, se flamean con el coñac, se pasan por el chino y el jugo que desprenden se vuelve a la sartén.
En la misma sartén con la mantequilla, se añade la cebolla picada, si hace falta se añade algo más de mantequilla, se dora un poco y se espolvorea con harina, se dora un poco, se añade el vino blanco, otro tanto de agua, el zumo del limón, el puré de tomate y se deja cocer cinco minutos. Cuando rompa a hervir se añaden los champiñones picados, salteados con mantequilla, se rectifica de sal y pimienta y se deja cocer un par de minutos. Se añaden las gambas, continúa la cocción otro par de minutos y se sirve caliente con un acompañamiento de zanahoria cruda rallada.

GAMBAS A LA CREMA DE QUESO

Ingredientes: (4 personas)
Un kilo de gambas blancas de Isla Cristina
cinco cucharadas de mantequilla
cinco cucharadas de queso rallado
cuatro tacitas de arroz blanco
nuez moscada
dos yemas de huevo
dos cucharadas de harina
dos vasos de leche
una copa de coñac
sal y pimienta

Preparación:
Se fríen las gambas con la mitad de la mantequilla, se pelan y se reservan. Se calientan en la sartén las cáscaras y las cabezas, para que licue la mantequilla, se flamean con la copa de coñac y se llevan al chino.
El jugo que suelten se añade con el resto de la mantequilla, se trabaja una salsa bechamel con la leche y la harina. Se le añaden el queso rallado, la nuez moscada rallada, las yemas de huevo batidas, se remueve y se añaden las gambas. Se mantiene todo unos minutos al fuego y se sirve en platos individuales con un flan de arroz blanco y la bechamel con las gambas.

GAMBAS A LA ISLA

Ingredientes: (4 personas)
medio kilo de gambas blancas de Isla Cristina
cuatro dientes de ajo
un chorreón de tomate frito
un vasito de vino blanco
cuarto de kilo de champiñones
dos cucharadas de aceite
una cucharada de perejil
sal y pimienta

Preparación:
En una cazuela de barro con dos cucharadas de aceite de oliva, se doran los dientes de ajo muy picados, cuando comiencen a dorar se añaden los champiñones cortados en láminas y el vino blanco. Se salpimenta y se deja un par de minutos para que se guisen los champiñones.
Se añaden las gambas peladas, el chorreón de tomate frito y el perejil. Pasados tres minutos, las gambas estarán listas para servir.

GAMBAS A LA PLANCHA

Ingredientes: (4 personas)
Medio kilo de gambas
medio vaso de sal gorda

Preparación:
Se cubre el fondo de una sartén con sal gorda, se calienta y se ponen las gambas cinco minutos por cada lado. Quedarán hechas y no hay que sazonarlas; ellas traen su sal.

Receta cortesía de Manolo Bueno, de Punta Umbría (Huelva).

GAMBAS AL AJILLO

Ingredientes: (4 personas)
Medio kilo de gambas
una guindilla
sal y pimienta
cuatro dientes de ajo
un chorro de aceite

Preparación:
Se pelan las gambas en crudo y se reservan.
En una cazuela de barro se rehoga con aceite el ajo picado muy fino, cuando comience a dorar se añade la guindilla, se agregan las gambas, se les dan unas vueltas, se tapan y se dejan tres minutos. Se sirven en el acto.

GAMBAS AL CARAMELO

Ingredientes: (4 personas)
Medio kilo de gambas
cien gramos de mantequilla
una copita de vino fino
cien gramos de azúcar
un vasito de nata
una copa de coñac y sal

Preparación:
Se pelan las gambas y se reservan. Se fríen en aceite las cabezas y las cáscaras, se flamean con el coñac, se pasan por el chino y se reserva el jugo que desprenden.
En una cazuela de barro se pone la mantequilla, cuando funde, se le añade el azúcar y se forma una jalea. Se le añaden el jugo de flamear las cabezas de las gambas, el vaso de vino fino, el vaso de nata, una pizca de sal y las gambas, cuidando de que éstas queden cubiertas. Se continúa la cocción cinco minutos más y se sirven en cuencos individuales.

Rebañar la cazuela en la que se elaboran es el privilegio de los niños de la casa.

GAMBAS AL CAVA

Ingredientes: (4/6 personas)
Medio kilo de gambas
una cucharada de harina
medio vaso de nata líquida
una cebolla
pimienta, aceite y sal
seis cucharadas de aceite
un vaso de cava
un aguacate
estragón

Preparación:
Se fríen las gambas, se pelan y se reservan. Se pasan las cáscaras y las cabezas por un chino, el jugo que desprenden se reserva.
En un recipiente, se fríen con aceite de oliva, la cebolla muy picada y el estragón picado. Se les dan unas vueltas y se añaden el cava y el jugo de las cabezas. Se remueve de vez en cuando. Pasado un cuarto de hora, se añade la nata y se reduce a la mitad.
En una batidora, se coloca el aguacate picado, se añade la fritada, se salpimenta y se bate. Con la salsa se riegan las gambas y se sirven.

La receta es cortesía de Mónica Rodríguez (Sabadell).

GAMBAS AL COÑAC

Ingredientes: (4 personas)
Tres cuartos de kilo de gambas blancas de Isla Cristina
Cien gramos de mantequilla
Dos copas de coñac

Preparación:
Se fríen con la mantequilla las gambas sin pelar. Una vez fritas se añaden las dos copas de coñac, se flamean y se consumen inmediatamente.

Receta cortesía de Carmen Flores, de Ayamonte (Huelva).

GAMBAS AL CURRY

Ingredientes: (4/6 personas)
Un kilo de gambas
una cucharadita de curry
una cebolla
seis cucharadas de aceite de oliva
un vasito de nata liquida
dos dientes de ajo
una rama de apio
sal y pimienta

Preparación:
En una sartén con aceite se fríen las gambas, se pelan y se reservan. Se pasan las cabezas y las cáscaras escurridas por un chino (el caldo que sueltan se reserva).
En la misma sartén y aceite se rehogan la cebolla picada, el ajo finamente picado y el tallo de apio, cuando comience a pochar se añade la nata ligada con el curry y el caldo de las gambas que se había reservado. Se salpimenta.
Se añaden las gambas, se deja cocinar un par de minutos y se sirven calientes.

Esta receta es cortesía del Restaurante Hindú de Isla Cristina.

GAMBAS AL JENGIBRE

Ingredientes: (4 personas)
Medio kilo de gambas
una cucharadita de jengibre en polvo
dos cucharadas de salsa de soja
dos cucharadas de vino de Jerez
un puerro
medio vaso de aceite
dos cucharadas de azúcar
sal y pimienta

Preparación:
Se ligan en un bol la salsa de soja, el vino de Jerez, el puerro picado, el jengibre y el azúcar. Se introducen las gambas en la mezcla y se dejan media hora para que tomen sabor.
Se fríen en abundante aceite, se salpimentan y se sirven.

Se trata de un plato de la Cocina China.

GAMBAS AL RON

Ingredientes: (4 personas)
Medio kilo de gambas
una cucharada de perejil
un vaso de ron negro
cuatro dientes de ajo
cuatro cucharadas de aceite
sal y pimienta

Preparación:
Se salpimentan las gambas (sin pelar) y se fríen en aceite de oliva. Se les añade un majado de ajo y perejil, se remueve un minuto y se añade el vaso de ron.
Se flamea hasta que se apague solo, sin dejar de remover la sartén. Se sirve al momento.

GAMBAS BIZERTA

Ingredientes: (4 personas)
Medio kilo de gambas
cinco cucharadas de aceite
una cucharadita de pimentón picante
la punta de un cuchillo de pimienta de cayena molida
sal y tres limones.
dos dientes de ajo
una cucharadita de cominos
ralladura de jengibre
una cucharada de culantro

Preparación:
Se pelan las gambas en crudo, se les quitan las cabezas y se deja sólo la cola. Se cortan a lo largo, sin cortar la cola, se llevan a una fuente honda de ensalada.
Se majan en un almirez los ajos, se añaden el comino, el aceite de oliva, las ralladuras de jengibre, el pimentón, la pimienta de cayena, el culantro y la sal.
Se vierte el majado sobre las gambas y se dejan marinar un par de horas, dándoles la vuelta de vez en cuando. Se llevan a una parrilla y se asan tres minutos dándoles la vuelta para que asen por los dos lados, untándoles la marinada.
Se sirven en una fuente honda mezcladas con las porciones de limón.

En el Puerto de Bizerta y en todos los puertos del Norte de África sirven este plato aunque con variantes. ¡En Ceuta las ponían riquísimas!.

GAMBAS CON AGUACATE Y MANGO

Ingredientes: (4 personas)
Veinticuatro gambas
una hoja de laurel
un mango
dos cucharadas de aceite
una cucharada de alcaparras
un aguacate
un casco de limón
un vaso de mayonesa
espárragos verdes

Preparación:
Se cuecen las gambas en agua con sal, una hoja de laurel y un casco de limón. Se pelan dejándoles las cabezas y las colas. Se reservan.
Se fríen en aceite los espárragos, se reservan.
Se pelan el aguacate y el mango, se corta la mitad de la fruta en filetes finos.
Se emplatan las gambas con las cabezas hacia dentro formando una rueda. En los intersticios se colocan los gajos de fruta y los espárragos. Se riegan con mayonesa, se adorna con alcaparras y se sirven.

GAMBAS CON CALAMARES DEL CAMPO

Ingredientes: (4 personas)
Medio kilo de gambas
dos pimientos
aceite
dos cebollas
harina de rebozar
sal y pimienta

Preparación:
Se pela la cebolla y se corta en rebanadas, se llevan los aros a una cazuela con agua y sal. Se mantiene en remojo dos horas, se escurren y se reservan.
Se repite la operación con el pimiento, se corta en rodajas muy finas, se sumerge en agua con sal un par de horas, se escurre y se reserva.
Se pelan las gambas y se reservan. Las cáscaras y las cabezas se fríen en aceite, se pasan por el chino y el jugo que desprenden se agrega a la sartén.
Se pasan por harina las gambas, los aros de cebolla y los aros de pimiento, se fríen en abundante aceite muy caliente, se salpimentan y se sirven.

Este plato lo hacían exquisito en el desaparecido "Restaurante El Siglo XX" (quizás la receta fuese de ellos), en la antigua pescadería de Huelva. Hoy está incorporado a la Cocina Popular de Huelva.

GAMBAS CON CAVIAR

Ingredientes: (4 personas)
Veinte escones pequeñitos
una lata de atún en aceite
cuatro cucharadas de mayonesa
sal y pimienta
cuarenta gambas cocidas
sucedáneo de caviar
dos huevos duros

Preparación:
Se llevan a una batidora el atún, la mayonesa y los huevos duros picados. Se tritura y se obtiene una pasta.
Se extiende la pasta sobre los escones, se colocan dos gambas peladas cerrando en aro y en su interior se coloca una porción de caviar.
Se sirven sobre un lecho de lechuga muy picada.

GAMBAS CON CHISTORRAS

Ingredientes: (4 personas)
Medio kilo de gambas
un vaso de tomate frito
dos copas de coñac
un vaso de vino blanco
sal y pimienta
medio kilo de chistorras
un vaso de caldo de carne
una hoja de laurel
aceite

Preparación:
Se cortan las chistorras en trozos y se fríen en aceite caliente. Se flamean con la mitad del coñac. Se fríen las gambas en la misma sartén y aceite, se flamean con el coñac, se pelan y se reservan. Se lleva el tomate frito a la sartén, se añaden las cáscaras, las cabezas de las gambas, el vaso de caldo y se cuece durante diez minutos. Se pasa por un chino y se obtiene una salsa.
Se lleva la salsa a una cazuela de barro, se añade un vaso de vino blanco, se liga, se añaden las chistorras y se cuece diez minutos, se agregan las gambas y se les da tres minutos más de cocción. Se adorna con perejil y se sirve.

La receta procede del Pabellón de Navarra de la Exposición Universal de Sevilla (1992).

GAMBAS CON FALSO ALI-OLI

Ingredientes: (4 personas)
Medio kilo de gambas
una hoja de laurel
dos huevos
alcaparras y sal
un vasito de vino blanco
aceite
cuatro dientes de ajo

Preparación:
Se cuecen las gambas en agua con sal, la hoja de laurel y el casco de limón. Se pelan y se reservan. Se corta la lechuga en juliana, se emplata individualmente y sobre ella se colocan las gambas. Se reserva.
Con el aceite, los huevos y los ajos picados se hace una mayonesa con ajo; se riegan las gambas con la salsa y se adornan con unas alcaparras.

Esta receta es cortesía de Carmen Viezma, de Ayamonte (Huelva).

GAMBAS CON GABARDINA

Ingredientes: (4 personas)

Veinticuatro gambas grandes
maicena
una cucharada de sifón
zumo de jengibre
un huevo
aceite, sal y pimienta

Preparación:

Se pelan las gambas en crudo, dejándoles sólo la cola. Se sazonan con zumo de jengibre, sal y pimienta. Se dejan reposar media hora.

Se bate el huevo, se le añaden la maicena y el sifón; se liga una crema. Se pasan las gambas por la crema, se fríen en aceite hasta que doren y se sirven.

Receta común de la Cocina Popular. Esta receta es cortesía del Señor Pazos (Sevilla).

GAMBAS CON NÍSCALOS

Ingredientes: (4 personas)

Medio kilo de gamba roja
trescientos gramos de níscalos
tres cucharadas de mantequilla
una cucharada de harina de freír pescado
una cebolleta
un vaso de fumet de pescado
tres cucharadas de aceite
dos yemas de huevo
un vaso de nata
sal y pimienta

Preparación:

Se lavan y se limpian las setas. Se escurren, se secan y se trocean. Se rehogan tres minutos en aceite muy fuerte, se salpimentan, se escurren de aceite y se reservan en platos individuales.

Se pelan las gambas en crudo, se pasan por harina de freír pescado y se fríen en aceite tres minutos. Se reservan con los níscalos.

Se añade a la sartén el fumet de pescado y se reduce a la mitad, se agrega la nata líquida y la mantequilla, se reduce un par de minutos, se incorporan las yemas de huevo batidas y se mezcla bien. Se riegan las gambas y las setas con la salsa, se espolvorea con cebolleta picada y se sirve.

Esta receta de la Cocina Popular de Riotinto es cortesía de Victoria Fernández, de Huelva.

GAMBAS CON PASTA CORTA

Ingredientes: (4 personas)
Medio kilo de pasta corta
un paquete de gulas de doscientos gramos
cuatro dientes de ajo
sal y pimienta
un cuarto de kilo de gambas
una hoja de laurel
cuatro cucharadas de aceite

Preparación:
Se pelan las gambas y se reservan. Se cuecen las cáscaras con agua y una hoja de laurel; se cuela el agua y se emplea para cocer la pasta.
Se cuece la pasta siguiendo las instrucciones del fabricante impresas en el estuche.
Mientras cuece y en sartén aparte, se rehogan los ajos muy picados, se añaden las gambas y las gulas, se rehogan unos tres minutos.
Una vez cocida la pasta, se escurre, se lleva a una fuente honda, se le vierte el rehogado y se sirven.

GAMBAS CON PLÁTANOS

Ingredientes: (4 personas)
Cuatro plátanos no muy maduros
dos cucharadas de mantequilla
una cucharada de harina de freír pescado
sal y pimienta
medio kilo de gamba roja
seis cucharadas de aceite
una cucharada de perejil

Preparación:
Se pelan las gambas, se pasan por harina y se doran. Se reservan dejando que escurra el aceite.
En sartén aparte se sancocha el plátano cortado en rodajas, en mantequilla derretida muy caliente y espumosa.
Se sirven individualmente, se colocan las gambas en el centro del plato, se coloca una corona de plátano y se riega con perejil picado. Se sirve caliente.

Este es un plato de la Cocina Canaria. El truco está en que los plátanos tienen que estar comenzando a madurar y las rodajas han de cortarse finitas.

GAMBAS CON PULPO Y PATATAS

Ingredientes: (4 personas)

Un cuarto de kilo de gambas
ciento cincuenta gramos de pulpitos
una cucharada de perejil
cuatro dientes de ajo
una hoja de laurel
sal y pimienta
una copa de coñac
dos patatas, dos cebollas
un puerro, tres chalotas
unas hebras de azafrán
un vaso de vino

Preparación:

Se pelan las gambas en crudo y se reservan. Se fríen las cáscaras, se flamean con la copa de coñac, se pasan por un chino y el jugo que desprenden se lleva a una cazuela. Se añaden la parte blanca del puerro, las chalotas peladas y picadas, la hoja de laurel, los dientes de ajo, el azafrán, la hoja de laurel y el vino. Se deja cocer un cuarto de hora, se pasa por la batidora, se cuela y se reserva. En sartén aparte se rehoga la cebolla picada, cuando empiece a dorar se añaden las patatas cortadas a taquitos y se doran. Se añaden al caldo y se les da un hervor para que liguen.

Se saltean las gambas y los pulpitos picados por separado, cuando estén se añaden a la cazuela. Se le da un hervor de un par de minutos y se sirve caliente.

GAMBAS CON TOMATE

Ingredientes: (4 personas)

Medio kilo de gambas
una cucharada de tomate frito
medio kilo de tomates maduros
una cucharadita de azúcar
una cucharadita de salsa perris
un vaso de arroz blanco
sal y pimienta
tres cucharadas de aceite
una cebolla
un diente de ajo
unas gotas de tabasco
medio vasito de vino de Jerez
culantro picado

Preparación:

En una cazuela de barro, se rehogan la cebolla y el ajo picados muy finos, cuando comiencen a pochar, se agregan el tomate pelado y sin pepitas, el azúcar, el tabasco, la salsa perris y el vino. Se deja cocinar unos diez minutos, hasta que los tomates ablanden pero sin perder su forma. Se añaden las gambas, se salpimenta y se cocina tres minutos.

Se sirve en una fuente con dos bandas de arroz blanco, se riega con culantro y se adorna con unas gambas peladas cocidas.

Este plato es cortesía de Maria Texeira, de Aldea Nova (Portugal).

GAMBAS EMPANADAS

Ingredientes: (4 personas)

Medio kilo de gambas
una cucharada de harina de freír pescado
una cucharada de pan rallado
un huevo
medio vasito de aceite
un limón

Preparación:

Se pelan las gambas, dejando la cola. Se pasan por harina y/o pan rallado, por huevo batido, se fríen en aceite y se sirven con rodajas de limón.

Receta familiar.

GAMBAS EN SALSA AGRIDULCE

Ingredientes: (4 personas)

Tres cuartos de kilo de gambas
una cucharada de culantro fresco picado
tres cucharadas de aceite
un chorrito de agua
una cucharada de mostaza
dos cucharadas de vinagre
una cucharada de azúcar
sal y pimienta

Preparación:

Se cuecen las gambas con una chispa de sal y la hoja de laurel. El caldo se cuela y se reserva. Las gambas se pelan y se reservan.

Se mezclan la mostaza, el vinagre, el aceite, el azúcar, se salpimenta al gusto y se añade un chorrito de agua de cocer las gambas. Se bate y se liga una salsa, con la que se riegan las gambas. Se sirven frías con una corona de lechuga cortada en juliana regada con la misma salsa.

Receta común de la Cocina China.

GAMBAS EN SALSA BLANCA

Ingredientes: (4 personas)

Medio kilo de gambas
una hoja de laurel
medio vasito de aceite
una copa de coñac
un vaso de fumet de pescado
un vaso de vino blanco
una cucharada de harina
una patata
un diente de ajo
perejil y sal

Preparación:

Se pelan las gambas, se rebozan con harina fina y se fríen. Se reservan. Se fríen en aceite las cáscaras y las cabezas, se riegan con el fumet de pescado, se pasan por un chino y el fumet que se obtiene se reserva.

Se pela la patata, se trocea muy fina; se fríen en aceite. Se colocan en una fuente como base y, sobre ellas, las gambas. Se reservan.

En una sartén al fuego se coloca el aceite, se rehoga la harina hasta que dore un poquito, se vierten el fumet de pescado, el vino blanco, el laurel y agua hasta completar medio litro. Se remueve para que no forme grumos.

Se majan el ajo y el perejil, se añaden a la sartén, se ajusta la sal, se deja cocer hasta que reduzca un poco, se retira la hoja de laurel y se escancia sobre las gambas. Se sirven calientes.

Receta cortesía de Carmen Flores, de Ayamonte (Huelva).

GAMBAS EN SALSA DE ALBAHACA

Ingredientes: (4 personas)

Medio kilo de gambas
una hoja de laurel
tres cucharadas de mantequilla
dos cucharadas de queso rallado
una cucharadita de albahaca
un vasito de aceite
un casco de limón
dos dientes de ajo
media lechuga
sal y pimienta

Preparación:

Se cuecen las gambas en agua con sal, la hoja de laurel y el casco de limón. Se pelan y se reservan. En una cazuela se añade aceite, cuando esté caliente, se añade la mantequilla en porciones y se va derritiendo. Se añaden los ajos picados, la cucharadita de albahaca, se remueve, se salpimenta y se añade el queso rallado, cuando funde, se conserva al baño María hasta servir.

Se emplatan las gambas sobre un lecho de lechuga cortada en juliana, se riegan con la salsa y se sirven.

GAMBAS EN SALSA DE ALMEJAS

Ingredientes: (4 personas)

Medio kilo de gambas
una hoja de laurel
dos huevos duros
una cucharada de harina
una vaso de vino blanco
trescientos gramos de almejas
tres cucharadas de aceite
un diente de ajo

Preparación:

Se cuecen las gambas en agua con sal, la hoja de laurel y el casco de limón, se pelan y se reservan. En una sartén con aceite, laurel y ajo picado, se abren las almejas, se añade el vino y se deja cocer un par de minutos. El caldo se cuela y se reserva. Las almejas se descascaran, se pican y reservan. En la sartén se rehoga la harina con aceite, cuando dore, se añade el caldo que hemos reservado, se agregan las almejas picadas, las yemas de huevo duro ralladas y se rectifica de sal si hace falta. Se vierte la salsa sobre las gambas que se habían reservado en la fuente, se rallan por encima las claras del huevo duro, se adorna con perejil picado y se sirven.

GAMBAS EN SALSA DE ALMENDRAS Y PIÑONES

Ingredientes: (4 personas)

Medio kilo de gambas
dos dientes de ajo
harina de freír pescado
cien gramos de almendras
cincuenta gramos de piñones
dos tomates
media cucharadita de azúcar
un vasito de vino de Jerez
aceite
sal y pimienta

Preparación:

Se pelan las gambas en crudo, se reservan. Se fríen en aceite las cáscaras y las cabezas, se flamean con el coñac, se pasan por el chino y el jugo que desprenden se reserva.

Se asan en la plancha, los tomates y los dientes de ajo. Se pelan y se les quitan las pepitas, se pasan por la batidora con el vasito de vino, el jugo de las cabezas, la cucharadita de azúcar, las almendras y los piñones.

Una vez triturado todo, se le añade un poquito de aceite y se lleva al fuego en una cazuela de barro, se deja reducir un poco, se salpimenta, se añaden las gambas, se le dan tres minutos más de cocción y se sirven.

Receta familiar.

GAMBAS EN SALSA DE CARAMELO

Ingredientes: (4 personas)

Treinta y dos gambas
cuatro cucharadas de azúcar
media manzana
cuatro cucharadas de aceite
una cucharada de perejil
ocho lonchas de bacón
cuatro chalotas
unos champiñones
una copa de coñac
sal y pimienta

Preparación:

Se pelan las gambas en crudo, se trocean las lonchas de bacón en cuatro porciones, se lían las gambas con el bacón y se pinchan con un palillo. Se reservan.

En una sartén con aceite, se fríen las cáscaras y las cabezas de las gambas. Se flamean con el coñac y se pasan por un chino. El jugo se añade al aceite de la sartén.

Se llevan a la sartén las chalotas peladas y picadas, cuando comiencen a dorar se añaden los champiñones, se rehogan unos minutos, se agregan los pinchos y se tapa.

Se hace un caramelo con el azúcar y cuando los pinchos lleven tres minutos, se esparcen sobre la fritura, se le da un par de vueltas y se sirve.

Receta propia. Es original y curiosa para su degustación.

GAMBAS EN SALSA DE CERVEZA

Ingredientes: (4 personas)

Medio kilo de gambas
una hoja de laurel
una cebolla
dos dientes de ajo
dos de mantequilla
el zumo de medio limón
una hoja de laurel
sal y pimienta
medio limón
un clavo
dos puerros
cuatro cucharadas de aceite
un chorrito de cerveza
un limón
dos huevos

Preparación:

Se cuecen las gambas con agua abundante, el medio limón, la hoja de laurel y el clavo. Se pelan y se reservan en una fuente.

Se pelan y se pican la cebolla, la parte blanca de los puerros, el ajo y el perejil, se añaden a una sartén con aceite, se dejan pochar y se añade la cerveza, se deja reducir un rato, se salpimenta, se añaden la mantequilla, dos yemas de huevo y el zumo del limón. Se remueve con una cuchara de palo y se deja cocinar cinco minutos. Después, se vierte sobre las gambas que se habían reservado.

La receta nos la proporcionó Carmen Alonso, de Vigo (Pontevedra).

GAMBAS EN SALSA DE CHOCOLATE

Ingredientes: (4 personas)

Un kilo de gambas
dos cucharadas de almendras picadas
una cebolla
una hoja de laurel
sal y pimienta
una onza de chocolate negro
un chorro de vino de Málaga
una zanahoria
una cucharada de perejil

Preparación:

Se cuecen las gambas con la hoja de laurel y un pelín de sal. El caldo se cuela, se reduce y se reserva. Las gambas se pelan y se reservan.

Se rehoga en una sartén la cebolla picada, cuando empiece a dorar se añade la zanahoria rallada y se salpimenta. Se agregan las almendras picadas y, sobre ellas, se ralla la onza de chocolate, se riega con el vino y un vasito del caldo de cocer las gambas y se deja cocer unos veinte minutos, hasta obtener una salsa.

Se emplatan las gambas sobre un lecho de lechuga cortada en juliana, se riegan con la salsa y se sirven.

Receta cortesía de Mónica Rodríguez (Sabadell).

GAMBAS EN SALSA DE FRESA

Ingredientes: (4 personas)

Medio kilo de gambas
tres cucharadas de aceite
una cucharada de vinagre de Modena
un cuarto de kilo de fresas
una cebolla
una zanahoria
una copa de coñac
sal y pimienta

Preparación:

Se pelan las gambas en crudo y se reservan. Las cáscaras y las cabezas se fríen en una olla de barro, se flamean con el coñac, se pasan por un chino y se añade el jugo al aceite de la olla.
Se pica la cebolla y se añade a la olla, cuando empiece a dorar se le ralla la zanahoria. se le añaden la cucharada de vinagre y el vaso de agua. Se reduce a la mitad.
Se pican las fresas y se añaden a la olla, se dejan cocer diez minutos, se añaden las gambas, se rectifica de sal y pimienta y pasados tres minutos, se sirven.

GAMBAS EN SALSA DE MOSTAZA

Ingredientes: (4 personas)

Medio kilo de gambas
dos cucharadas de mostaza
dos cucharadas de mantequilla
media cucharada de harina
tabasco
aceite
un vaso de vino blanco
un huevo durol
perejil
sal

Preparación:

Se cuecen las gambas en agua con sal, la hoja de laurel y el casco de limón. Se pelan y se reservan tapadas con un paño húmedo.
En un cazo se derrite la mitad de la mantequilla, se añade la harina, que se rehoga hasta que dore un poquito, se añade un vaso de vino blanco, se remueve para que no salgan grumos, se cuece un par de minutos y se añade la yema del huevo rallada.
En un cuenco. se mezcla la mostaza con el resto de la mantequilla, un pelín de vino blanco, las gotas de tabasco y cuando esté muy bien mezclado, se añade al cazo. se remueve bien y se añade sal al gusto. Se cuece un minuto y se riega la salsa sobre las gambas. Se adornan con unas ramitas de perejil y se sirven calientes.

GAMBAS EN SALSA DE NARANJA

Ingredientes: (4 personas)

Medio kilo de gambas peladas
dos cucharadas de harina de freír pescado
un vaso de vino amontillado
dos cucharadas de harina
guindilla molida
arroz blanco y maíz dulce para la guarnición
cien gramos de mantequilla
aceite
dos naranjas de zumo
leche
pimienta y sal

Preparación:

Se pelan las gambas, se pasan por harina de freír pescado y se fríen en la freidora. Se reservan. En el mismo aceite se fríen las cabezas, se pasan por un chino y el jugo se reserva.

Se ralla la piel de la naranja, se reserva. Se exprime el zumo, que se reserva también.

En un cazo se derrite la mantequilla, se añaden la harina y la leche removiendo hasta que dore, se añaden el vaso de vino blanco amontillado, la guindilla molida, la pimienta, el jugo de las cabezas de las gambas, el zumo de las naranjas y las raspaduras de la piel, se deja hervir unos diez minutos, se remueve para que no salgan grumos; se rectifica de sal. Se liga una salsa.

Se emplatan individualmente las gambas en el centro del plato, se le añade una corona de arroz blanco ligado con maíz dulce. Se riega con la salsa y se come.

Receta cortesía de Pita Morales (Huelva).

GAMBAS EN SALSA DE PASAS

Ingredientes: (4 personas)

Medio kilo de gambas
una cucharada de mostaza inglesa
cuatro cucharadas de azúcar
dos cucharadas de harina
aceite
un puñado de pasas
un limón
vinagre

Preparación:

Se remojan las pasas en agua, se les quitan las pipas y se reservan.

En una cazuela se ponen el azúcar, la mostaza, la harina, medio vaso de agua, el vinagre, el zumo del limón, las ralladuras de la cáscara del limón y las pasas sin pipas. Se tritura todo en una batidora, se cuece hasta que reduzca un poco. Se reserva.

Se asan las gambas en la plancha, se pelan y se reservan. Las cabezas se pasan por el chino y el jugo que desprenden y se añade a la salsa.

Ésta, se vierte sobre las gambas, que habremos emplatado individualmente. Se sirven con guarnición, bien de arroz blanco o bien de verduras cocidas.

Esta receta, de posible origen Británico, pertenece a la Cocina de Riotinto (Huelva).

GAMBAS EN SALSA DE PIÑONES

Ingredientes: (4 personas)

Medio kilo de gambas
una copa de coñac
un limón
perejil, aceite
una copa de jerez
un diente de ajo
cincuenta gramos de piñones
sal y pimienta

Preparación:

Se fríen las gambas en aceite, se pelan y se reservan. Se añade una copa de coñac a la sartén, se flamean las cabezas y las cáscaras, se pasan por el chino y el jugo que desprenden se reserva.

Se machacan los piñones con la copa de jerez en un almirez. Se consigue una pasta suave, se añaden unas cucharadas de aceite, el jugo de las cabezas, se remueve bien para que ligue, se añade el zumo del limón, se salpimenta y se añaden el perejil picado y el ajo picado. Se pasa por la batidora y se liga una salsa.

Se emplatan individualmente las gambas y se riegan con esta salsa. Se sirven frías con una guarnición de guisantes y maíz dulce.

GAMBAS EN SALSA DE SAKE

Ingredientes: (4 personas)

Medio kilo de gambas
un vasito de guisantes cocidos
cinco cucharadas de ketchup
una cucharada de salsa de soja
tres cucharadas de caldo de carne
sal y pimienta
dos rebanadas de pan
un diente de ajo
una cucharada de azúcar
una cucharada de sake
una cucharadita de maicena

Preparación:

Se pelan las gambas, se salpimentan y se fríen. Se fríe el pan cortado en cuscurritos.

Se saltea el ajo picado en una sartén con aceite. Se añade el ketchup, el azúcar, el sake, la salsa de soja, el caldo y se salpimenta.

Cuando empiece a hervir se echan los guisantes y la maicena, se añaden las gambas y los cuscurritos de pan frito, se mezcla bien y se sirve.

GAMBAS ENCEBOLLADAS A LA ALGARVEÑA

Ingredientes: (4 personas)
Un kilo de gambas
medio kilo de tomates maduros
un ramito de culantro
una hoja de laurel
tres cebollas medianas
un vasito de aceite
un vaso de vino blanco
sal y pimienta

Preparación:
Se cortan las cebollas en rodajas muy finas, se escaldan los tomates en agua hirviendo para pelarlos y eliminar las pipas. Se cortan en cubitos.
Se pone al fuego una cazuela de barro con aceite, se añade la cebolla y se deja rehogar un poco, se añaden el tomate y el culantro picado, se salpimenta y se termina de rehogar. Se añaden las gambas sin pelar, el laurel, se riega con el vino blanco y se deja reducir un poco.
Se tapa la cazuela de barro y se coloca unos cinco minutos en el horno hasta que termine de cocer (hay que tener cuidado de no pasarse en la cochura). Se retira la hoja de laurel.
Se sirven en la misma cazuela acompañadas de patatitas cocidas o fritas.

Se trata de un plato típico portugués "Camaroes Algarvia".

GAMBAS ENCURTIDAS

Ingredientes: (4 personas)
Un cuarto de kilo de gambas
seis cucharadas de vinagre
media cucharadita de mezcla berebere de especias
una copa de coñac
dos cucharadas de aceite
un chorro de cerveza
una hoja de laurel
una cebollita
media cucharadita de sal

Preparación:
Se pelan las gambas en crudo, dejándoles sólo la cola. Las cáscaras y las cabezas se fríen en aceite, se flamean con el coñac, se pasan por el chino y el jugo que desprendan se reserva.
En un cazo, se pone un chorrito de cerveza, el vinagre, las especias, la hoja de laurel y la cebolla picada. Se cuece todo cinco minutos, se agrega el jugo de las cabezas y se añaden las gambas.
Se deja cocinar unos tres minutos, se vierte en una ensaladera y se dejan de un día para otro. Se sirven frías o templadas.

Esta receta, cortesía de Zora Díaz, te sorprenderá por su sabor.

GAMBAS GRATINADAS CON FETA

Ingredientes: (4 personas)

Medio kilo de gambas
tres cucharadas de aceite
dos dientes de ajo
una cucharada de eneldo picado
media cucharadita de azúcar
doscientos gramos de queso feta
dos cebollas
tres cucharadas de perejil
una chispa de mostaza
vaso y medio de tomate frito

Preparación:

En una cazuela de barro con aceite de oliva se saltea la cebolla picada, cuado comienza a dorar, se añaden el ajo picado, las hierbas aromáticas, la mostaza, el azúcar y el tomate frito. Se deja cocer media hora para que la salsa reduzca.

Se añaden las gambas y se cocinan tres minutos, se esparce por encima el queso feta y se lleva a un horno a 220°C, se gratina unos cinco minutos, se esparce el eneldo picado y se sirve.

Este plato no lleva sal, con el sabor del queso basta. Receta cortesía de Zora Díaz, de Cartaya.

GAMBAS JOSÉ MARÍA

Ingredientes: (4 personas)

Un kilo de pimientos rojos
cuatro dientes de ajo
sal y pimienta
medio kilo de gambas
un chorrito de aceite

Preparación:

Se lavan los pimientos, se untan en aceite y se llevan al horno en una bandeja, para que asen a unos 200°C, se les da la vuelta cada diez minutos y se asan tres cuartos de hora. Se retiran y se llevan a una fuente, se tapan para que suden.

Una vez fríos se pelan y se cortan en tiras finas. Se reservan.

En una sartén se rehogan los ajos cortados en láminas finitas y, cuando estén, se añaden los pimientos y se les da una vuelta, un minuto o dos. Se les añade el caldo de sudar los pimientos. Se reservan al fresco.

Se fríen las gambas en una sartén con aceite, se flamean con la copa de coñac, se pelan y se colocan sobre los pimientos asados.

Se pasan las cabezas y las cáscaras de las gambas por el chino y el jugo que desprenden se riega sobre las gambas y los pimientos.

Esta receta era de mi amigo José María, que nos las preparaba algunas veces cuando pasábamos los fines de Semana en su Hotel de Isla Cristina (Huelva).

GAMBAS ORIENTALES

Ingredientes: (4 personas)

Un cuarto de kilo de gambas
dos cucharadas de puré de manzana
dos cucharadas de zumo de limón
dos vasos de arroz blanco
sal y pimienta
un vaso de mayonesa
media cucharadita de curry
una lechuga
una cucharada de perejil

Preparación:

Se cuecen las gambas con la hoja de laurel. Se pelan y se reservan.
Se liga la mayonesa con el puré de manzana, se añaden el curry y el zumo de limón. Se salpimenta y se remueve. Se añaden las gambas, se remueve y se sirve sobre una base de lechuga picada en juliana con el arroz blanco como acompañamiento.

GARBANZOS CON MEJILLONES Y GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Doscientos gramos de garbanzos del Campo de Tejada
dieciséis gambas
dos dientes de ajo
un chorrito de vino blanco
perejil y sal
dieciséis mejillones
una guindilla
una hoja de laurel
aceite de oliva

Preparación:

Se ponen en remojo los garbanzos por la noche. Se escurren y se ponen en una cazuela con agua abundante. Se cuecen unos tres cuartos de hora, antes de retirarlos se añade un poquito de sal. Se escurren.
Entre tanto, se abren los mejillones al vapor con el vino blanco y la hoja de laurel. El caldo se cuela y reserva, a los mejillones se les quitan las conchas. Se reservan. Se pelan las gambas y se reservan.
En una sartén, se fríen con aceite de oliva los ajos picados, la guindilla molida, los mejillones y las gambas. Cuando estén, se vierten sobre los garbanzos, se espolvorea con perejil picado y se sirve.

Receta cortesía de la Cooperativa del Campo de Tejada (Escacena, Huelva).

GAZPACHO CON GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)
Medio kilo de gambas de Isla Cristina
dos cebollas rojas
cuatro cucharadas de vinagre
sal y pimienta
un kilo de tomates maduros
dos dientes de ajo
cuatro cucharadas de aceite

Para el caldo:
Una cebolla pochada
una cucharadita de perejil
una hoja de laurel
una zanahoria
una cucharadita de comino
sal y pimienta

Preparación:
Cueza las gambas, separe el caldo y pele las gambas. Saltee en una cazuela las cebollas picadas, sin que se doren, añada los tomates cortados y el ajo. Triture todo en la batidora añadiéndole aceite de oliva y vinagre y luego viértalo en un cuenco y sazone con sal y pimienta. Bata este puré con el caldo de la gamba. Páselo luego por un colador fino y sazónelo y resérvelo frío. Póngale en el centro de cada plato las gambas peladas en forma de pirámide y viértale el gazpacho alrededor. Decore con gambas picadas.

Restaurante "La Gola"

Receta cortesía de la Lonja de Isla Cristina de su folleto Gamba de Isla Cristina.

GRATINADO DE ESPINACAS Y GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)
Cuatro conchas de peregrino de hojaldre
un cuarto de kilo de gambas
cien gramos de queso rallado
cuatro cucharadas de mantequilla
una cucharada de harina
un paquete de espinacas
un vaso de nata
una cucharadita de maicena
dos huevos
sal y pimienta

Preparación:
Se fríen las gambas con la mitad de la mantequilla, se pelan y se reservan. Las cáscaras y las cabezas se pasan por un chino, el jugo resultante se reserva.
Se hierven las espinacas con agua y sal. Se escurren, se trocean y se reservan.
Se liga una bechamel, con el resto de la mantequilla, la nata y la harina. Se le agrega el jugo de las cabezas, las espinacas y las gambas.
Se untan con mantequilla las conchas de peregrino de hojaldre, se rellenan con la pasta, se espolvorean con el queso rallado y se llevan al horno diez minutos. Se gratinan cinco minutos más y se sirven.

Esta receta la sacamos de una cena en el Restaurante "Los Olivos", en Valencina (Sevilla).

GRATINADO DE MARISCOS

Ingredientes: (4 personas)
Un cuarto de kilo de gambas
medio kilo de mejillones
una cebolla
un vaso de vino blanco
un vaso de leche
sal y pimienta
un cuarto de kilo de rape
una hoja de laurel
un clavo de especias
dos cucharadas de harina
mantequilla

Preparación:
Se abren los mejillones con el vino. Se eliminan las conchas, el caldo se cuela y se reserva.
Se lleva el caldo de abrir los mejillones a una cazuela, con media cebolla partida en cascos y con los clavos pinchados, la hoja de laurel y se salpimenta. Cuando comience a hervir se añade el rape y se cuece diez minutos; se añaden las gambas y se les da cinco minutos de cocción. Se escurre el caldo, se reserva el pescado y al caldo se le añade agua hasta tener un vaso de caldo.
En una olla de barro con mantequilla se dora la otra media cebolla picada, se añaden el rape picado, las gambas, los mejillones, se les da unas vueltas y se añaden la harina, el caldo de cocer el pescado, la leche y la nuez moscada rallada. Se salpimenta y se deja cocer cinco minutos más hasta que espese.
Se rellenan las conchas, se espolvorea con queso rallado, se gratinan en el horno y se adornan con una gamba pelada y un mejillón.

GRATINADO DE PUERROS, MEJILLONES Y GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)
Doscientos gramos de mejillones
ocho puerros
tres yemas de huevo
cuatro cucharadas de queso rallado
aceite de oliva
doscientos gramos de gambas
un vaso de nata líquida
un vasito de vino blanco
dos cucharadas de yogur
sal y pimienta

Preparación:
Se abren los mejillones al vapor con el vaso de vino blanco y la hoja de laurel, el caldo se cuela y se reserva. Se eliminan las conchas de los mejillones, se pican y se fríen en aceite con las gambas peladas. Se reserva.
Se pelan los puerros, la parte blanca se trocea en rodajitas. Se fríen con el aceite, cuando empiecen a dorar, se añaden la nata líquida, el yogur y un poco del caldo de abrir los mejillones, se cuece varios minutos.
Se retira del fuego, se añaden las yemas batidas, los mejillones y las gambas, se mezcla muy bien. Se rectifica de sal.
Se vierten en cuenquitos, que hemos untado previamente de mantequilla, se espolvorea con queso rallado y se gratina en horno fuerte.
Se sirven recién salidos del horno, adornados con una hoja de perejil y una alcaparra.

GUISO DE ANGUILA CON GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Ocho rodajas de anguila
una lata de guisantes
un vaso de vino blanco
harina
sal y pimienta
un cuarto de kilo de gambas
una cebolla
caldo de pescado
aceite

Preparación:

Se lava muy bien la anguila con agua y sal gorda (para quitarle la baba), se limpia de cabeza, cuello y entrañas. Se trocea en rodajas, se lavan, se escurren y se secan con papel de cocina. Se salpimentan, se pasan por harina de freír pescado y se reservan.

Se pelan las gambas, se fríen en una sartén con aceite, sólo dorar un poco. Se sacan y se reservan. En el mismo aceite se fríen las cáscaras y las cabezas. Se sacan y se cuecen en un poco menos de un litro de agua. Se machacan, se cuela el caldo, se reduce y se reserva.

En la misma sartén y aceite se les dan unas vueltas a las presas de anguila. Se sacan y se reservan. Se hace un refrito con la cebolla picada, se añaden los guisantes, se cuecen un par de minutos, se añaden el vino, las presas de anguila, las gambas, el caldo que hemos preparado, se salpimenta y se cuece un cuarto de hora, hasta que las presas de anguila comiencen a romper. Se sirve.

Esta receta familiar es tradicional en mi casa ¡Es lo que estábamos comiendo cuando le pedí a mi mujer que nos casásemos!.

GUISO DE PATATAS, MEJILLONES Y GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Medio kilo de mejillones
cuatro patatas
un puerro
una hoja de laurel
un vaso de vino blanco
un cuarto de gambas
tres cebollas
tres dientes de ajo
aceite
azafrán, pimienta y sal

Preparación:

Se abren los mejillones al vapor, con la hoja de laurel y el vaso de vino. Una vez abiertos, se les quitan las conchas y se reservan. El caldo se cuela y se reserva.

Se pelan las gambas, se reservan los cuerpos y las cáscaras se fríen, se les añade el puerro picado, una cebolla picada, el azafrán, se salpimenta y se le añade el caldo de cocer los mejillones y agua hasta completar tres cuartos de litro. Se cuela el caldo y se reserva.

En una cazuela de barro con aceite se pican dos cebollas, los dientes de ajo; se rehogan. Se añaden las patatas en rodajas y se doran. Se añade el caldo, se tapa y se deja hervir unos veinte minutos, hasta que se cuezan. Se añaden las gambas y los mejillones, se deja hervir un minuto y se sirve.

GUISO MARINERO DE GARBANZOS

Ingredientes: (4 personas)
Medio kilo de garbanzos
medio de kilo de gamba roja
una patata
una hoja de laurel
dos cucharadas de aceite de oliva
perejil y sal
medio kilo de mejillones
un diente de ajo
un vaso de vino blanco
un trocito de calabaza
un hueso de caldo

Preparación:
Se abren los mejillones al vapor con el vaso de vino y la hoja de laurel. Se cuela el caldo y se reserva. Se descascaran los mejillones y se reservan.
En una olla se cuecen los garbanzos, con la calabaza, la patata y el hueso. Cuando estén tiernos los garbanzos, se cuelan y se pasan a una cazuela de barro.
En una sartén, se fríen los ajos hasta que doren, se añaden el caldo de abrir los mejillones, los mejillones y las gambas. Se reduce un minuto y se agrega a la cazuela con los garbanzos, se cuecen unos cinco minutos (si hace falta se añade un pelín de agua) y se remueve para que se mezcle bien. Se sirve caliente.

HABAS SALTEADAS

Ingredientes: (4 personas)
Medio kilo de habitas peladas
medio kilo de gambas
un huevo duro
dos rebanadas de pan frito
aceite
una rama de poleo
cien gramos de jamón
un vasito de jerez
dos cucharadas de vinagre
sal y pimienta

Preparación:
Se cuecen las habas con agua, poleo y sal. Cuando estén tiernas, se escurren y se reservan.
Se llevan las rebanadas de pan frito a un almirez con el vinagre, se majan, se salpimentan y se agregan a una cazuela de barro con aceite. Se añaden las habas, el jamón picado y las gambas peladas en crudo. Se rehoga unos minutos, se riega el jerez, se le ralla el huevo duro y se sirve.

Receta común de la Sierra de Huelva. En concreto, esta es de Margarita Fernández.

HABITAS CON GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Medio kilo de habitas tiernas peladas
una cucharada de harina de freír pescado
un vaso de vino blanco
una rebanada de pan frito
dos dientes de ajo
sal y pimienta
medio kilo de gambas
un vaso de tomate frito
dos huevos duros
dos cucharadas de almendras
seis cucharadas de aceite

Preparación:

Se pelan las gambas en crudo, se pasan por harina de freír pescado y en una cazuela de barro con aceite se doran durante tres minutos. Se sacan y se reservan.

En la misma cazuela y con el mismo aceite colado (si hace falta se añade más) se rehoga la cebolla picada, cuando comience a dorar se añaden el tomate frito, el vaso de vino y se cuece hasta que reduzca.

Se llevan a un almirez las almendras, el ajo y el pan frito; se maja hasta obtener una pasta. Se añade a la cazuela junto con las habas, se cubre de agua y se deja cocer veinte minutos. Cuando falten cinco minutos para acabar la cocción, se añaden las gambas, se rectifica de sal y pimienta. Se sirve caliente adornando con cascos de huevo duro.

HUEVOS AL PLATO

Ingredientes: (4 personas)

Cuatro cucharadas de guisantes cocidos
cuatro cucharadas de mantequilla
cuatro cucharadas de salsa de tomate
veinte gambas
ocho huevos
sal y pimienta

Preparación:

En platos de barro o metálicos, individuales y especiales para horno, se coloca una cucharada de mantequilla, se calienta un pelín para que expanda, se colocan los guisantes, se cascan los huevos y se colocan encima, se añaden la cucharada de salsa de tomate y se colocan encima cinco gambas peladas.

Se llevan los platos al horno caliente y se hornean entre tres y cinco minutos, según queramos que estén de cuajados los huevos. Se salpimentan y se sirven en el mismo plato.

HUEVOS CON GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Dos baguettes
una hoja de laurel
un clavo de especias
sal y pimienta
dos huevos duros
un casco de limón
un vaso de mayonesa

Preparación:

Se cortan las baguettes por la mitad, se les quita la miga y se tuestan levemente en el horno. Se reservan.

Se cuecen las gambas en agua con sal, una hoja de laurel y el casco de limón con el clavo de especia pinchado en él. Se pelan y se rellenan las baguettes con las gambas, se riegan con el huevo duro rallado. Se salpimentan y se riegan con la salsa mayonesa. Se cortan por la mitad y se sirven.

HUEVOS EN SALSA DE GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Diez huevos
una cebolla
harina para rebozar
sal
medio kilo de gambas
tres dientes de ajo
un vaso de aceite de oliva

Preparación:

Cocer ocho huevos dejando enfriar y pelar. Cortarlos a la mitad. Se baten los dos huevos restantes. Pasar los medios huevos duros por el batido y por harina y freírlos en una sartén. Ponerlos en una cacerola.

Pelar las gambas en crudo y ponerlas sobre los huevos. En el aceite de freír los huevos (retirando un poco), freír la cebolla picada muy menuda con los dientes de ajo. Pasar este refrito a un mortero añadiéndole el otro diente de ajo y machacar vertiéndolo sobre las gambas y los huevos junto al aceite del refrito. Añadir agua justo para cubrir y sal, dejando hervir durante diez minutos.

Se sirve frío o caliente.

Receta de María del Carmen Pereira Gozalo, publicada en el Libro La Cocina Marinera. Edita el Excmo. Ayuntamiento de Punta Umbría.

HUEVOS ESCALFADOS CON GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)
Ocho huevos
un vaso de vino blanco
medio vasito de aceite
una cebolla
una zanahoria
cuatro rebanadas de pan
medio kilo de gamba roja
una hoja de laurel
nata
un puerro
una cucharada de harina

Preparación:
Se pelan las gambas, se pasan por harina y se fríen levemente. Se fríen un poco en aceite las rebanadas de pan de molde. Se reservan.
Se rehogan en aceite la cebolla picada, la zanahoria picada y el puerro picado. Se añade la cucharada de harina, se deja unos minutos, se añade el vaso de vino blanco, se cuece durante cinco minutos, se añade la nata y se tritura; se obtiene una salsa.
En cazuelitas de barro individuales, se coloca de base el pan frito y, sobre ella, las gambas, se vierte la salsa y se escalfan los huevos que se colocan encima. Se sirven en el acto.

HUEVOS FLORENTINA CON GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)
Cuatro rebanadas de pan de molde
cuatro lonchas de jamón cocido
doscientos gramos de huevo hilado
dos vasos de salsa de espinacas
cuatro huevos
veinte gambas blancas
aceite, vinagre
sal y pimienta

Preparación:
Se fríen las gambas, se pelan y se reservan. Las cáscaras se pasan por un chino; el jugo que desprendan se liga con la salsa de espinacas, que tomará color.
Se fríen las rebanadas de pan con aceite. Se escurren y se llevan a un papel de estraza para que pierdan la mayor cantidad de aceite. Se emplatan en una fuente alargada. Sobre ellas se colocan las lonchas de jamón cocido.
Se escalfan los huevos en agua hirviendo con vinagre. Se sacan, se escurren y se secan. Se llevan sobre el jamón, se riegan con la salsa de espinacas, en las bandas se coloca el huevo hilado y en el centro las gambas. Se sirve.

HUEVOS GUISADOS CON GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Diez huevos
dos cucharadas de pan rallado
dos dientes de ajo
una cucharada de perejil picado
una cebolla
medio kilo de gambas
un vaso de aceite
sal y pimienta

Preparación:

Se cuecen ocho huevos en agua hirviendo hasta que queden duros, unos diez minutos. Se dejan enfriar, se pelan, se cortan por la mitad y se pasan por huevo batido y pan rallado. Se fríen en aceite abundante y se llevan a una cazuela de barro.

Se colocan por encima las gambas peladas en crudo. Se fríen las cabezas y las cáscaras en aceite, se pasa todo por el chino y el jugo que desprendan se incorpora a la cazuela.

En la misma sartén se rehogan con aceite la cebolla picada y el ajo picado, cuando doren, se pasan por un almirez, se añade el perejil y se agregan a la cazuela.

Se riegan con agua hasta cubrir y se dejan cocer durante cinco minutos, se rectifica de sal y pimienta, se añaden las hebras de azafrán y se sirven.

HUEVOS POCHOS

Ingredientes: (4 personas)

Medio kilo de gambas
tres cucharadas de mantequilla
nuez moscada
un casco de limón
dos cucharadas de queso rallado
tres vasos de leche
dos cucharadas de harina
una hoja de laurel
cuatro huevos
sal y pimienta

Preparación:

Se cuecen las gambas con la hoja de laurel, el casco de limón y una pizca de sal. Se pelan y se trocean (se reservan veinticuatro para decorar).

Se liga una salsa bechamel, con la leche, la mantequilla y la harina. Se le añaden dos cucharadas del agua de cocer las gambas y las gambas picadas. Se deja reposar un ratito y se lleva a cuatro cazuelas individuales. Se forma un leve volcán apretando un poquito con un plato pequeño. Se espolvorea con queso rallado y se le pone un pegotito de mantequilla, se lleva a gratinar al horno durante cinco minutos.

Se escalfan los huevos, se montan sobre el volcán y se sirven.

HUEVOS RELLENOS A LA GADITANA

Ingredientes: (4 personas)

Ocho huevos
una lata de yemas de espárragos
dos cucharadas de salsa ketchup
unas alcaparras
sal y pimienta
veinticuatro gambas
un vaso de mayonesa
una copa de coñac
pimiento morrón asado

Preparación:

Se bate la salsa mayonesa con el ketchup y la copa de coñac hasta ligar una salsa. Se reserva.
Se cuecen las gambas con un pelín de agua, el vasito de vino y la hoja de laurel, se cuela el caldo y se reserva. Se pelan las gambas y se trocean. Se reservan.
Se cuecen los huevos unos diez minutos, se enfrían, se pelan y se parten por la mitad. Se les vacían las yemas, se rallan y se ligan con las gambas troceadas, las puntas de espárrago troceadas y una chispa de salsa americana. Se rellenan con la pasta y se adornan con alcaparras.
Se emplata una fuente con lechuga cortada en juliana, el resto de la salsa y las puntas de espárrago que hayan sobrado, se colocan los huevos y se sirven.

HUEVOS RELLENOS CON GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Ocho huevos
un vasito de vino blanco
tomate frito
unas tiras de pimiento
veinte gambas rojas
una hoja de laurel
mayonesa
unas alcaparras

Preparación:

Se cuecen las gambas con un pelín de agua, el vasito de vino y la hoja de laurel, se cuela el caldo y se reserva. Se pelan las gambas y se trocean. Se reservan.
Se cuecen los huevos unos diez minutos, se enfrían, se pelan y se parten por la mitad. Se les vacían las yemas.
Se pican las yemas, se mezclan con las gambas picadas y se les añade tomate frito. Con la masa que se obtiene, se rellenan los huevos y se recubren con mayonesa. Se adornan con una tira de pimiento y una alcaparra.

Receta de mi amiga Bella del "Kiosco Parque II", en Isla Cristina (Huelva).

JUDÍAS ESTOFADAS CON GAMBAS Y NAVAJAS

Ingredientes: (4 personas)

Cien gramos de gambas rojas
cuantrocientos gramos de judías blancas
cuatro dientes de ajo
una hoja de laurel
un vaso de aceite
quince navajas
una cebolla mediana
un vaso de vino blanco
unos taquitos de jamón
sal y perejil picado

Preparación:

Se pelan las gambas en crudo, se reservan.
Se abren las navajas con el vaso de vino blanco y la hoja de laurel. Se cuela el caldo y se reserva. Se eliminan las cáscaras y se reservan las navajas en el caldo de abrirlas.
En olla de barro se ponen las judías, con los taquitos de jamón, la cebolla troceada y los ajos, se le añade el aceite y se deja cocer hasta que las judías estén blandas y el caldo haya reducido suficientemente. Se le añaden el caldo de abrir las navajas, las navajas y las gambas. Se cuece un par de minutos removiendo y se sirve caliente.

JUDÍAS VERDES CON GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Medio kilo de gambas
un casco de limón
un kilo de judias verdes
un tomate maduro
sal y pimienta
una hoja de laurel
un clavo de especias
dos dientes de ajo
medio vasito de aceite

Preparación:

Se cuecen las gambas en agua con sal, con la hoja de laurel, el casco de limón y el clavo de especias. Se pelan y se reservan. El caldo se cuela y se reserva.
En una cazuela con el agua de cocer las gambas se cuecen las judías troceadas durante quince minutos. Se escurren y se dejan enfriar.
En un almirez, se majan los ajos, con los tomates pelados y sin semillas, el aceite; se salpimenta. Se emplatan en una ensaladera las judías mezcladas con las gambas, se riegan con el majado y se sirven frías.

Receta muy antigua de Rosario Toscano, de Punta Umbría (Huelva).

LASAÑA DE ALMEJAS Y GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Ocho láminas de lasaña
medio kilo de gambas
tres vasos de leche
cuatro cucharadas de queso rallado
tres cucharadas de harina
aceite
sal y pimienta
medio kilo de almejas
una hoja de laurel
un vaso de tomate frito
mantequilla
un vasito de vino blanco
nuez moscada

Preparación:

Se abren las almejas al vapor con el vino blanco y la hoja de laurel. El caldo se cuela y se reserva. A las almejas se les quitan las conchas y se reservan.

Se fríen las gambas en aceite, se pelan y se reservan. Se pasan las cáscaras y las cabezas por el chino, el jugo se reserva.

Se prepara una salsa bechamel con la mantequilla, la harina, la leche y el jugo de las cabezas de las gambas. Se añade el caldo de abrir las almejas, la mitad del tomate frito, se raspa nuez moscada y se salpimenta.

Se separa la mitad de la bechamel, se liga con las gambas fritas y las almejas.

Se cuecen las láminas de lasaña en agua con sal, siguiendo las instrucciones del fabricante impresas en el paquete. Se secan y se colocan en una fuente de horno, se recubren con la mezcla de gambas y otra capa de láminas. Se continúa la serie, hasta llegar a la última capa de láminas, se riega con la bechamel, se espolvorea con queso rallado y mantequilla, se lleva al horno veinte minutos. Se gratina los últimos cinco minutos y se sirve.

Receta familiar.

LASAÑA DE MARISCOS

Ingredientes: (4 personas)

Dieciocho placas de lasaña
ciento cincuenta gramos de langostinos
ciento cincuenta gramos de mejillones
una cebolla
un vaso de vino blanco
perejil
un chorrito de aceite
dos cucharadas de mantequilla
una cucharada de pan rallado
dos cucharadas de queso rallado
dos carabineros
ciento cincuenta gramos de gambas
un vaso de tomate frito
un diente de ajo
una hoja de laurel
un chorrito de coñac
dos vasos de leche
dos cucharadas de harina
nuez moscada
sal y pimienta

Preparación:

Se cuecen las placas de lasaña, siguiendo las instrucciones del fabricante. Se reservan.

Se abren los mejillones al vapor, con el vaso de vino blanco y la hoja de laurel. El caldo se cuela y se reserva. A los mejillones se les quitan las conchas y se reservan.

Se pelan los carabineros, los langostinos y las gambas. Se cuecen las cáscaras y las cabezas con el agua de cocer los mejillones. Se cuela el caldo y se reserva.

En una sartén con aceite caliente, se rehogan el ajo cortado en lonchitas y la cebolla picada, hasta que esté transparente. Se le añade el tomate, se rehoga a fuego lento hasta que se ligue una salsa espesa. Se añaden los mejillones, las gambas, los langostinos, los carabineros y el coñac. Se cuece unos minutos y se retira del fuego. Se añade el pan rallado y se reserva.

Con la mantequilla, la harina, la leche, un chorro de caldo de abrir los mejillones, sal, pimienta y nuez moscada rallada, se prepara una bechamel.

Se monta la lasaña, se alternan placa de pasta, salsa de marisco, bechamel y así sucesivamente, hasta acabar con una capa de bechamel encima. Se espolvorea con queso rallado y trocitos de mantequilla.

Se mete al horno hasta que la superficie quede dorada. Se sirve caliente.

Receta familiar. También la hacemos sustituyendo las placas de lasaña por rodajas de berenjena frita.

LENGUADO CON MARISCOS

Ingredientes: (4 personas)

Cuatro lenguados de ración
dieciséis gambas
dieciséis cebollitas dulces
dos vasos de vino blanco
una cucharada de manteca de cerdo
pimienta molida y sal
ocho langostinos
unas setas
dos cucharadas de aceite
una cebolla
una cucharada de harina

Preparación:

Se cuecen los langostinos y las gambas con un vaso de agua y un vaso de vino blanco, se reserva el caldo, se pelan los langostinos y las gambas. Se hierven las cebollitas y las setas. Se reserva el caldo.

Se pelan los lenguados y se filetean, se ponen en una fuente y se marinan durante una hora con el resto del vino blanco, sal, pimienta y zumo de limón.

Con la manteca de cerdo, la cebolla picada, la harina, la sal y caldo del marisco, se liga una salsa con la que se regarán los filetes de lenguado, las setas, las cebollitas, los langostinos y las gambas. Se remueve la cazuela para que todo tome el sabor y se coloca en horno caliente durante veinte minutos, tras los cuales se sirven en la misma fuente.

Para la elaboración de esta receta se puede emplear, en lugar del lenguado, solla, lengua o cualquier otro pez similar. Los filetes de lenguado congelados que venden en el mercado también dan buen resultado. Esta receta es de origen familiar.

LENGUADO MARGUERY

Ingredientes: (4 personas)
Cuatro lenguados, en total un kilo
un cuarto de kilo de gambas
Veloute de pescado un cuarto de litro
una hoja de laurel
ciento cincuenta gramos de mantequilla
un cuarto de kilo de mejillones
mantequilla
tres huevos
medio vaso de vino blanco
sal y pimienta

Preparación:
Se abren los mejillones al vapor con la hoja de laurel y el vaso de vino blanco. Se les quita la cáscara, se cuela el caldo y se reservan, tanto el bicho como el caldo.
Se cuecen las gambas con agua y sal, se pelan y se reservan, el agua de cocerlas se añade al caldo de los mejillones.
Se hacen filetes los lenguados, en total dieciseis filetes, se sazonan con zumo de limón, se salpimentan y se llevan a una fuente untada con mantequilla. Se riegan con un vasito de caldo de abrir los mejillones y se tapan con papel de aluminio. Se llevan a horno medio cinco minutos.
Con los restos del pescado, se prepara un fumet y le se añade el caldo de abrir los mejillones y cocer las gambas; se reserva.
Se prepara el veloute para la salsa, poniendo en una cazuela dos cucharadas de mantequilla, una de harina, medio litro de fumet de pescado, se remueve bien y se reduce a la mitad.
En una cazuela se ponen las yemas de los tres huevos, se añaden unas cucharadas de caldo de pescado y un chorrito de zumo de limón, se baten para que forme una crema ligera, se calienta y se le añade la mantequilla líquida, se continúa batiendo y se le añade el veloute, se mezcla todo bien y se deja al baño María unos minutos.
En una fuente de horno se colocan los filetes de lenguado en escalera, se colocan entre ellos los mejillones y las gambas, se rocía con la salsa y se lleva al horno a temperatura muy fuerte unos minutos, cuando dore se saca y se sirve.

LEONESAS SALADAS

Ingredientes: (4 personas)
Dieciséis leonesas
una hoja de laurel
una cucharada de almendra cruda molida
sal y pimienta
veinticuatro gambas
cien gramos de mantequilla
cuatro filetes de anchoa

Preparación:
Se cuecen las gambas con agua y la hoja de laurel. Se pelan y se reservan.
Se pican las gambas y se mezclan con la mantequilla reblandecida, las almendras molidas, las anchoas picadas, se salpimenta y se lleva a una manga pastelera.
Se calientan las leonesas en el horno, se abren y se rellenan con la pasta. Se sirven al instante.

LIMONES RELLENOS

Ingredientes: (4 personas)

Cuatro limones grandes
un cuarto de kilo de gambas
un diente de ajo
perejil
medio kilo de tanas (oronjas)
cuatro anchoas
medio vasito de aceite
sal y pimienta

Preparación:

Ante todo se comprueba que las láminas y el pie de las tanas, sean totalmente amarillos, en caso de duda se rechazan. Se cortan en láminas finas y se llevan a un bol regándolas con zumo de limón.
Se cortan los cuatro limones por una punta ("quitándoles el sombrero"), se vacian y se reservan.
Se pelan las gambas en crudo, se reservan. Las cáscaras se fríen con una cucharada de aceite, se pasan por un chino y el jugo que desprendan se reserva.
Se rehoga el diente de ajo, se pasa por un almirez con unas gotas de aceite, se añade el perejil picado y el jugo de las cabezas de gamba. Se reserva.
Se rehogan en aceite las láminas de tana, pasados unos minutos se añaden las gambas, se rehogan tres minutos y se rellenan los limones con el rehogado. Se añade una porción de la salsa de ajo, aceite, se adorna con una anchoa y una aceituna, se llevan al frigorífico. Se sirven frescos.

LISA AL VINO BLANCO

Ingredientes: (4 personas)

Cuatro lisas de criadero (tienen mejor sabor)
un limón
un cuarto de kilo de gambas
seis cucharadas de mantequilla
aceite
sal y pimienta
una lata de champiñones
un vaso de vino blanco
un vasito de nata
culantro
dos huevos

Preparación:

Se limpian las lisas, se desescaman, se les quitan las tripas, la cabeza y las raspas. Se abren. Se untan con mantequilla y se llevan a una fuente de horno. Se salpimentan, se cubren con el vino y la nata. Se hornean un cuarto de hora, con cuidado de que no se rompan. Se sacan de la fuente de hornear y se reservan en una fuente de servir.
Se cuecen las gambas, se pelan y se colocan en la fuente sobre los filetes de pescado.
Se filetean los champiñones, se saltean con mantequilla y zumo de limón. Se les añade el caldo de cocer las gambas, los dos huevos batidos, se liga una salsa y se calienta al baño María. Se riegan los filetes con la salsa, se espolvorean con culantro picado y se sirven.

Esta receta me la pasó una Señora en Isla Cristina, en la pescadería de Cordero, con la charla se me olvidó apuntar su nombre. Sinceramente, lo siento.

LUBINA CON MARISCOS

Ingredientes:
Una lubina de un kilo
doscientos cincuenta gramos de mejillones
un vaso de nata
una cebolla
dos pimientos morrones
doscientos gramos de almejas
doscientos gramos de gambas
un vaso de vino blanco
un manojo de perejil
sal y pimienta

Preparación:
Coger la lubina y limpiarla de forma que queden dos lomos completamente limpios de espinas. En una sartén, freír la cebolla (muy picadita) a fuego muy lento. Añadir el marisco y cocer durante unos minutos. Regar con vino blanco y nata. Salpimentar. Meter la lubina en la salsa y cocer durante cinco minutos. Adornar con los pimientos morrones y el perejil picado.

Del libro Recetario de la Cocina Isleña, de José Antonio Zaiño Goye.

MACEDONIA SALADA DE GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)
Un cuarto de kilo de gambas blancas de Isla Cristina
unas hojas de lechuga
un kiwi
unas rodajas de piña
dos gotas de tabasco
una cucharadita de mostaza
una hoja de laurel
una manzana
una naranja
medio vaso de mayonesa
una cucharadita de keptchup
un chorrito de coñac

Preparación:
Se liga una salsa rosa con la mayonesa, las dos gotas de tabasco, la mostaza, el keptchup y el coñac. Se reserva.
Se cuecen las gambas con la hoja de laurel, se pelan y se reservan.
Se corta la lechuga en juliana, se trocean las frutas peladas en taquitos pequeños, se ligan con las gambas, se salpimenta y se riega con la salsa americana; se sirve.

MANZANA RELLENA

Ingredientes: (4 personas)
Cuatro manzanas reinetas
una hoja de laurel
cuatro cucharadas de zumo de limón
un cuarto de kilo de gambas
cuatro cucharadas de nata
sal y pimienta

Preparación:
Se corta la coronilla de la manzana, se vacía con un sacabocados, dejando una cantidad de pulpa pegada a la piel. Se reserva.
Se cuecen las gambas tres minutos con la hoja de laurel, se pelan y se ligan con la pulpa de manzana que se ha sacado. Se riega con zumo de limón y la nata.
Se rellenan las manzanas con la liga, se llevan a un horno, se asan ligeramente y se sirven.

MARRAJO CON GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Cuatro filetes de marrajo
una cucharada de harina de freír pescado
una cucharada de perejil
un vaso de vino blanco
doscientos gramos de gambas
tres dientes de ajo
medio vasito de aceite
sal y pimienta

Preparación:

Se fríen las gambas en aceite, se pelan y se reservan. A las cáscaras y las cabezas, se las riega con el vino blanco. Se pasan por un chino y el caldo resultante se reserva.

En la misma sartén y aceite se fríen los ajos. Se llevan a un mortero y se majan con el perejil y el caldo de las cabezas de las gambas. Se reserva.

Se limpian los filetes de marrajo, se lavan, se escurren, se secan, se salpimentan y se pasan por harina de freír pescado. Se llevan a una cazuela plana de barro. Se riegan con el aceite sobrante, el majado de ajo y caldo, se añaden las gambas y, si es necesario, se le añade un chorrito de agua. Se deja cocer un cuarto de hora y se sirve en la misma cazuela de barro.

MEJILLONES A LA ESPAÑOLA

Ingredientes: (4 personas)

Un kilo de mejillones
tres cucharadas de aceite
una cucharada de pan rallado
una cucharadita de culantro picado
una cucharada de ajetes picados
sal y pimienta
un cuarto de kilo de gambas
quince gramos de mantequilla
pimienta negra
una hoja de laurel
un chorrito de oporto rojo

Preparación:

Se raspan y se limpian muy bien los mejillones, se reservan.

En cazuela aparte, se pone el aceite con la cucharadita de mantequilla, se añaden las gambas peladas y los ajetes picados, cuando se hagan un poquito, se salpimenta, se les dan unas vueltas y se añaden el laurel, el culantro, el oporto y agua, dejando que hierva hasta tener una salsa, cuando esté ligada, se añaden los mejillones y se abren en esta salsa. Se deja reducir el conjunto un par de minutos y, si es necesario, se espesa la salsa añadiendo pan rallado; se sirve en la misma cazuela.

Se trata de una receta portuguesa de la Cocina Tradicional, cortesía de Maria Santos, de Villa Real de Santo Antonio (Portugal).

MEJILLONES CON CRUJIENTE EN SALSA DE GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Dos kilos de mejillones
medio kilo de gambas
una hoja de laurel
dos zanahorias
un chorrito de coñac
tres dientes de ajo
pimentón dulce
un paquete de pasta brisa
medio vaso de vino blanco
aceite
dos cebollas
dos cucharadas de harina
dos puerros
sal y pimienta

Preparación:

Se abren los mejillones al vapor con el vaso de vino y la hoja de laurel. El caldo se cuela y se reserva. A los mejillones, se les quitan las cáscaras y se reservan.
En una sartén, se rehogan la cebolla, los ajos, la parte blanca de los puerros y la zanahoria (todo se pica muy fino).
Se saltean las gambas y se flamean con un chorrito de coñac. Se añaden al rehogado. Se añaden la harina, el caldo de cocer los mejillones y cien gramos de mejillones. Se cuece un cuarto de hora para que reduzca, se salpimenta y se añade la nata para suavizar. Se tritura todo y se pasa por el chino.
Con la masa de pasta brisa, se moldean las cañas y se hornean un par de minutos.
Se emplatan los mejillones, se riegan con la salsa y se adornan con las cañas.

Del libro "La Cocina del Mejillón".

MEJILLONES CON GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Un kilo de mejillones
dos cebollas
aceite
dos cucharadas de harina
medio kilo de gambas
un huevo
un diente de ajo
pan rallado

Preparación:

Se abren los mejillones en su jugo, el caldo se reserva y a los mejillones se les quitan las conchas, se reservan las conchas y los mejillones.
Se cuecen las gambas con el caldo de abrir los mejillones y, si hace falta, un poco de agua. Se pelan, se escurren, se machacan las cabezas, se lava con caldo de cocerlas y se reduce el caldo. Nos queda un fumet estupendo.
En una sartén, se fríen un poco los ajos picados y la cebolla picada, se añaden las gambas peladas y los mejillones, se les dan unas vueltas y se pasa todo por la batidora.
Con la pasta que se obtiene, se rellenan las conchas, se pasan por harina, se rebozan con huevo, se pasan por pan rallado y se fríen en una freidora. Se sirven calientes.

Del libro "La Cocina del Mejillón".

MEJILLONES ISLA

Ingredientes: (4 personas)
Un kilo de mejillones
trescientos gramos de gambas cocidas y peladas
medio vaso de vino blanco
mayonesa
tiras de pimiento morrón
una hoja de laurel

Preparación:
Se abren los mejillones al vapor con el vino y la hoja de laurel. Se elimina la valva superior, se les recubre con un poco de mayonesa, dos tiritas de pimiento morrón y se coloca una gamba cocida y pelada.

Receta cortesía del Propietario del "Mesón La Isla", de Isla Cristina (Huelva).

MEJILLONES RELLENOS CON GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)
Un kilo de mejillones
una cucharada de harina
una hoja de laurel
un huevo
doscientos gramos de gambas
un vaso de vino blanco
medio vaso de leche
pan rallado

Preparación:
Se abren los mejillones con el vaso de vino blanco y la hoja de laurel. Se cuela el caldo y se reserva, se limpian los mejillones de cáscaras y se reservan los mejillones y las conchas.
Se frien las gambas, se pelan y se trituran las cabezas añadiendo el caldo de abrir los mejillones. Se cuela.
Se pican los mejillones y las gambas. Se hace una bechamel (espesita) con la leche, la harina, el caldo de abrir los mejillones y el picado de marisco. Se deja enfriar, se rellenan las conchas, se pasan por el huevo batido y pan rallado; se fríen. Se sirven calientes.

Receta cortesía del "Mesón Navarro", en Valencina de la Concepción (Sevilla).

MELÓN AL OPORTO CON GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)
Un melón
un kiwi
una hoja de laurel
una cucharada de azúcar
un cuarto de kilo de gambas
tres copas de oporto
un casco de limón

Preparación:
Se corta el melón por un extremo y se vacía primero de pepitas. Después, se saca la pulpa con un sacabocados. Se obtienen una serie de bolitas de melón. Se llevan a una ensaladera, se riegan con el oporto y se dejan macerar una hora.
Se cuecen las gambas, se pelan y añaden a la fuente con el melón y el oporto.
Se pela el kiwi y se lamina en lonchas finitas. Se reserva.
Se rellena el melón con la mezcla de bolas de melón, gambas y oporto. Se añade la cucharada de azúcar y se le coloca en posición vertical, cortándole una chispita del otro extremo, cuidando que no se salga el líquido. Se le coloca una corona de láminas de kiwi alrededor y, sobre ella, las bolas melón y las gambas que no hayan entrado en el melón.
Si hace falta se riega con un pelín más de oporto y se sirve.

Esta receta refrescante y muy apropiada para las noches de verano, así la preparamos en casa.

MELÓN CON MEJILLONES, GAMBAS Y AGUACATE

Ingredientes: (4 personas)
Ocho rodajas de melón
un aguacate
zumo de limón
unas gotas de tabasco
una ramita de culantro (o perejil)
dieciseis mejillones
dieciseis gambas
aceite de oliva
un vasito de vino
una hoja de laurel y sal

Preparación:
Se abren los mejillones al vapor, con el vaso de vino blanco y la hoja de laurel, se reserva el caldo tras colarlo. Los mejillones se reservan tras eliminar las valvas. Se cuecen las gambas, se pelan y se reservan.
Se limpian las rodajas de melón de semillas, se les quita la cáscara y se parten en dos. Con la punta hacia el centro del plato, se colocan formando dos diámetros perpendiculares entre sí.
Se corta el aguacate, se quita la pulpa y se tritura en la batidora con zumo de limón, unas gotas de tabasco y un chorrito del caldo de abrir los mejillones, se salpimenta, se añaden aceite y culantro; se termina de batir.
Se colocan los mejillones y las gambas en el centro, las rodajas de melón y, entre las rajas de melón y los intersticios. se va rellenando de crema.

MERLUZA AL AJILLO

Ingredientes: (4 personas)

Cuatro rodajas de merluza del centro
tres dientes de ajo
un vasito de vino blanco
cien gramos de gambas peladas
dieciséis mejillones
un vaso de aceite
una hoja de laurel
una guindilla y sal

Preparación:
Se abren los mejillones, con el vaso de vino blanco, la hoja de laurel y la guindilla. El caldo se cuela y se reserva, a los mejillones se les quitan las conchas y se reservan.
En una cazuela de barro con aceite, se echan los ajos cortados en rodajitas muy finas, cuando doren, se añaden la merluza, los mejillones y las gambas.
Se deja cocinar un ratito y se añade un vaso del caldo de abrir los mejillones, si falta caldo, se añade vino blanco. Se deja cocer unos veinte minutos y se sirve caliente.

MERLUZA CON GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Cuatro rodajas de merluza
trescientos gramos de guisantes
un vaso de vino blanco
una cucharada de harina de freír pescado
sal y pimienta
trescientos gramos de colas de gambas
una cebolla
un vaso de caldo de pescado
medio vasito de aceite

Preparación:
Se pelan las colas de gamba, se pasan por harina y se fríen. Se reservan. Se pasan por harina las rodajas de merluza, se fríen y se reservan.
Se hierven los guisantes en agua con un poquito de sal. Se escurren y se reservan.
En la misma sartén y tras colar el aceite, se dora la cebolla cortada a rodajas, se añaden los guisantes, se añade el vino y se reduce. Se agrega el caldo de pescado y se deja cocinar cinco minutos. Se añaden las rodajas de pescado y las gambas, se salpimenta y se cuece diez minutos. Se sirve caliente regado con su salsa.

MERO A LA PESCADORA

Ingredientes: (4 personas)

Cuatro rodajas de mero
un vaso de vino blanco
cien gramos de gambas peladas
una cucharada de harina
dos dientes de ajo
veinte mejillones
una hoja de laurel
tomate frito
un vasito de aceite
sal y pimienta.

Preparación:

En una cazuela, se abren los mejillones al vapor, con el vaso de vino blanco y la hoja de laurel. Una vez abiertos, se les quitan las cáscaras, los mejillones se reservan; el caldo se cuela y se reserva. Si es necesario, se reduce hasta que nos quede como un vaso.

En una cazuela se rehogan los filetes de mero, con un poco de aceite, cuando estén dorados, se pasan a una fuente de hornear y se reservan.

En la cazuela, con el aceite sobrante, se echan los ajos picados, las gambas peladas, los mejillones, el tomate frito, la cucharadita de harina y el vaso de caldo de abrir los mejillones. Se le da una cochura de cinco minutos, pasados estos, se vierte sobre la fuente en la que hemos reservado el mero y se lleva al horno unos cinco minutos. Se sirve caliente en la misma fuente.

MILHOJAS DE GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Tres láminas de hojaldre de ciento cincuenta gramos
medio kilo de queso cremoso
un limón
una hoja de laurel
un vasito de mayonesa
unas hojas de escarola
sal y pimienta
medio kilo de gambas
dos cucharadas de mantequilla
dos cucharadas de tomate frito
un casco de limón
un vasito de nata
una cucharada de eneldo picado

Preparación:

Con cada hoja de hojaldre se prepara un rectángulo de una cuarta por media. Se unta con mantequilla una bandeja de horno y se llevan las tortas de hojaldre un cuarto de hora hasta que inflen y doren. Se dejan enfriar y se cortan por la mitad, se obtienen seis piezas de hojaldre. Se reservan.

Se cuecen las gambas en agua con la hoja de laurel y el casco de limón. Se pelan, se cortan en tres porciones, guardando una docena para adornar y se reservan.

Se ralla el queso, se lleva a un cuenco y se trabaja ligándole el zumo de limón, se salpimenta al gusto, se riega con eneldo picado, se incorporan el tomate frito, la mayonesa y la nata. Se agregan las gambas peladas y troceadas y se lleva al frigorífico durante una hora.

Se cubre una pieza de hojaldre con la mitad de la salsa, se cubre con otra pieza de hojaldre, el resto de la salsa y la tercera pieza de hojaldre. Se corta en seis porciones cada pieza, se adornan con una gamba, la escarola picada y se sirven.

Esta receta que parece tan difícil, es de una pasmosa facilidad, sólo tiene el problema de cortar las piezas de hojaldre. Sale muy bien con un cuchillo de cortar jamón.

MONTADITOS DE GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Cuatro panecillos para montaditos
ciento cincuenta gramos de gambas
medio vaso de mayonesa
una hoja de laurel
treinta gramos de mantequilla
sal y pimienta

Preparación:

Se cuecen las gambas en agua con la hoja de laurel. Se pelan y se reservan.

Se abren los panecillos, se untan con mantequilla y se llevan a la plancha. Se cubre la mitad inferior con gambas, se salpimentan, se napan con mantequilla y se sirven.

Con otra receta los hace exquisitos Diego en el "Bar Pepín" de la Playa Central, en Isla Cristina (Huelva).

MOUSSE DE GAMBAS

Ingredientes:

Un cuarto de kilo de gambas
un trocito de limón
un chorrito de leche
dos cucharadas de zumo de limón
sal y pimienta
una hoja de laurel
una rebanada de pan
dos dientes de ajo
seis cucharadas de aceite

Preparación:

Se cuecen tres minutos las gambas en agua con una hoja de laurel y el casco de limón. Se pelan y se reservan.

Se remoja la rebanada de pan de molde con el chorrito de leche. Se lleva a la batidora con las gambas, el diente de ajo picado, el aceite y el zumo de limón. Se salpimenta y se bate hasta que la mezcla quede homogénea.

Se vierte en un recipiente y se lleva al frigorífico unas veinticuatro horas. Se sirve con mantequilla sobre pan tostado.

MOUSSE DE GURUMELOS Y GAMBAS CON SALSA CARDINAL

Ingredientes: (6 personas)

Medio kilo de gurumelos
medio litro de nata
seis huevos
el zumo de un limón
aceite de oliva al gusto
trescientos gramos de gambas
medio litro de leche
doscientos cincuenta gramos de mantequilla
pimienta blanca molida
ajo

Preparación:

Fondear en aceite de oliva el ajo y los gurumelos picados muy finos con las gambas. Seguidamente, batir los huevos con la nata y la leche en un recipiente aparte y mezclarlo todo pasándolo por la batidora, dejando un poco de fondo de gurumelos para la base del molde, poner al baño María durante veinticinco minutos.

Salsa Cardinal: Yemas de huevo, mantequilla, zumo de limón, bisque de gambas, sal, pimienta blanca molida.

Receta de Luis López Galdeano publicada en el libro "La Cocina Marinera".

NARANJAS RELLENAS

Ingredientes: (4 personas)

Cuatro naranjas
una hoja de laurel
un vaso de mayonesa
un cuarto de kilo de gambas
una manzana dulce
un limón y sal

Preparación:

Se cuecen las gambas en agua con la hoja de laurel y limón. Se pelan y se reservan.

Se cortan por la mitad las naranjas, se vacían procurando que no se dañen los gajos. De estos la mitad se pela y se reserva. De la otra mitad, se hace zumo y se reserva.

Se pela la manzana, se descorazona y se corta en daditos diminutos, se riegan con limón.

Se le ligan a la mayonesa el zumo de la naranja, los trozos de manzana, los gajos de naranja cortados en porciones y las gambas troceadas. Con la liga se rellenan las naranjas, se adorna con una gamba y se reservan en el frigorífico hasta el momento de servir.

Esta receta es la básica. Realmente admite infinidad de variantes, la de ligar dos cucharadas de pistachos pelados, es realmente deliciosa.

NIDOS CINTA CON GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Un paquete de nidos cinta (400 grs.)
una hoja de laurel
dos vasos de caldo de pescado
una cucharada de harina
un huevo
sal y pimienta
un cuarto de kilo de gambas
dos cucharadas de aceite
treinta gramos de mantequilla
un limón
dos cucharadas de leche

Preparación:

Se fríen las gambas con cabeza y cáscara, se pelan, se reservan las gambas, las cáscaras y las cabezas se pasan por un chino, el jugo que se obtenga se reserva.
Se liga una salsa rubia con la mantequilla y la harina. Se le añade el caldo de pescado, el jugo de las cabezas de las gambas y se deja cocer diez minutos. Se añaden las gambas, el zumo de limón y el huevo batido, se salpimenta y se cuece otros tres minutos más.
Se cuecen los nidos de cinta en agua con sal siguiendo las instrucciones del fabricante, se sacan del agua, se escurren y se llevan a una fuente honda. Se les vierte por encima la salsa con las gambas y se sirve.

ÑOQUIS TRIESTINA

Ingredientes: (4 personas)

Un sobre de puré de patata
tres cucharadas de mantequilla
una hoja de laurel
un clavo de especias
cuatro cucharadas de queso rallado
un vaso de leche
cien gramos de gambas
un casco de limón
un vaso de bechamel
sal y pimienta

Preparación:

Se cuecen las gambas en agua con sal, con la hoja de laurel, el casco de limón y el clavo de especias pinchado en él. Se pelan y se reservan.
Se derrite la mantequilla en una cazuela de barro, se le añaden los copos de puré de patata y se añade poco a poco, la leche hirviendo hasta ligar una masa. Se salpimenta y se deja reposar media hora.
Se extiende la masa, se corta con un vasito pequeño, se coloca una gamba y se le pone otra porción de masa encima, se cierra con un tenedor y se emplata en una fuente de horno. Se cubren los ñoquis con la bechamel, se espolvorea el queso y se gratinan en el horno hasta que funda el queso y dore. Se sirven calientes.

PAELLA DE MARISCOS

Ingredientes: (4 personas)

Dos vasos de arroz
veinte gambas
veinte mejillones
un cuarto de kilo de chirlas
dos cebollas
una hoja de laurel
un vaso de aceite y sal
seis vasos de agua
veinte langostinos
un choco pequeño
dos tomates
dos dientes de ajo
perejil

Preparación:

Se abren los mejillones en su propio jugo, con las chirlas. Cuando abren, se cuela el jugo y se reserva. A los mejillones y a las chirlas se les quitan las conchas; se reservan.

Al caldo se le añade un litro de agua, se cuecen las gambas y los langostinos con media cebolla, la hoja de laurel y sal; se pelan y se reservan. El caldo se cuela y se reserva.

En una paellera al fuego, se pone el aceite, se rehogan un tomate, una cebolla cortada muy menuda, se añaden los mariscos, se les dan unas vueltas y se añade el arroz, se le da un par de vueltas y se añaden dos vasos y medio del caldo.

La hacemos hervir a fuego fuerte unos tres minutos y después a fuego lento y homogéneo, conforme se vaya cociendo añadiremos el resto del caldo, según lo pida, durante un cuarto de hora. Se deja reposar cinco minutos y se sirve.

Se adorna con cuatro mejillones con media valva y unas tiras de pimiento morrón.

PAELLA MARINERA

Ingredientes: (4 personas)

Dos vasos de arroz
doscientos gramos de chirlas
cuatro cucharadas de tomate frito
un diente de ajo
una cucharada de pimentón
un pimiento morrón
media cebolla
veinte mejillones
cien gramos de gambas
doscientos gramos de jibia
perejil
unos guisantes
cuatro cucharadas de aceite
una hoja de laurel y sal

Preparación:

Se abren las chirlas y los mejillones en una cazuela en su propio jugo, se cuela el caldo y se reserva. Se eliminan las conchas y se reservan los bichos. Se cuecen las gambas en el mismo caldo. Se vuelve a colar; se reserva.

En una paella al fuego se pone el aceite y se fríe la cebolla, se añaden los mejillones, las chirlas, las gambas y la jibia cortada a trocitos. Se rehoga unos quince minutos, se añaden el tomate, el arroz, el pimentón, el ajo picado, el perejil, se le da unas vueltas, se añaden el caldo de abrir los mejillones, las chirlas y el agua de cocer las gambas, se completa con agua hasta cuatro vasos de líquido, se lleva a ebullición fuerte tres minutos, se baja el fuego y se continúa cociendo un cuarto de hora. Se deja reposar un par de minutos, se adorna con tiras de pimiento morrón, los mejillones con media concha y se sirve.

PAIRE CON CHAMPIÑONES Y GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)
Una presa de paire de cuarto de kilo
un cuarto de kilo de colas de gamba
un vaso de caldo de cocer las colas de las gambas
un vaso de leche
un limón
dos cucharadas de queso rallado
una hoja de laurel
un cuarto de kilo de champiñones
una cucharada de harina fina
sesenta gramos de mantequilla
nuez moscada
sal y pimienta

Preparación:
Se pelan los champiñones, se trocean en láminas y se llevan a maceración en un cuenco con el zumo del limón.
Se cuecen las gambas con la hoja de laurel, el casco del limón tras sacarle el zumo y un pelín de sal, se pelan y se reservan. El caldo se cuela y se reserva.
Se limpia el paire, se cuece en agua unos diez minutos, se le quita la piel, las espinas y se desmiga. Se reserva.
Con la harina, la leche, dos cucharadas de mantequilla y nuez moscada rallada se liga una salsa bechamel. Se le añade el caldo de cocer las gambas, los champiñones, las colas de las gambas y el pescado desmigado. Se salpimenta y se deja espesar mediante cochura.
Se rellenan unas conchas de peregrino con la mezcla, se le coloca un pegotito de mantequilla, se riegan con queso rallado y se llevan al horno cinco minutos a gratinar. Se sirven calientes.

Esta receta es de Conchita Díaz, de la barriada "Las Colonias" (Huelva).

PÁMPANO CON GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)
Medio kilo de gambas
cien gramos de champiñones
un vaso de vino blanco
tres cucharadas de mantequilla
una cucharada de perejil
una copa de coñac
cuatro pámpanos
dos limones
un vaso de nata líquida
la yema de dos huevos
un vasito de aceite
sal y pimienta

Preparación:
Se escaldan los pámpanos un minuto en agua hirviendo, se limpian quitándoles las cabezas, la piel, las entrañas y las raspas. Se sacan dos filetitos por pescado, se lavan, se escurren y se secan. Se llevan a una fuente de horno untada con aceite, se salpimentan, se riegan con el vino blanco, la nata líquida y se llevan al horno diez minutos. Se reservan.
Se fríen las gambas en una sartén con aceite, se flamean con el coñac, se pelan y se reservan. Las cáscaras y las cabezas se pasan por el chino y el jugo que desprenden se reserva.
Se filetean los champiñones y se llevan a un cuenco con el zumo de los limones, se dejan macerar una hora aproximadamente.
Se baten las yemas de los huevos, se les liga el caldo de cocer los pámpanos y se baten al fuego, con una varilla hasta ligar una salsa.
Se emplatan los filetes de pámpano en una fuente, se cubren con las gambas y se rodean con los champiñones en corona, se riegan con la salsa y se llevan a un horno caliente un par de minutos, se adorna con alguna gamba que se reservan al efecto y se sirve.

Receta propia.

PÁMPANO RELLENO

Ingredientes: (4 personas)
Cuatro pámpanos de ración
un cuarto de kilo de gambas
cuatro cucharadas de pistachos
cuatro cucharadas de mantequilla
un vasito de cava
un vaso de nata
cuatro claras de huevo
sal y pimienta

Preparación:
Se escaldan los pámpanos un minuto, se limpian de cabeza, piel, entrañas y las raspas. Se obtienen dos filetes por pescado, se reservan.
Se pelan las gambas en crudo, se pican y se trabaja una crema con los pistachos picados, se le añaden las claras de huevo, la nata y se llevan al frigorífico a enfriar.
Se napa un filete con la crema y se tapa con otro filete. Se cierra con un par de palillos y se lleva a una fuente de horno untada con mantequilla, se riega con el cava y se lleva al horno a temperatura media unos diez minutos.
Se emplatan individualmente y se acompañan con verduras cocidas.

PAN DE GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)
Cien gramos de gambas
cuatro rebanadas tostadas de pan
tres cucharadas de aceite
medio vasito de aceite
vinagre y sal
dos tomates
tres dientes de ajo
una copa de coñac
miga de pan de ayer

Preparación:
Se fríen las gambas en una sartén, se añade la copa de coñac y se flamean. Se pelan las gambas y se reservan. Se pasan por el chino las cáscaras y las cabezas, el jugo que sueltan se reserva.
Se liga la salsa mayonesa con las tres cabezas de ajo, se añade el jugo de las cabezas de las gambas y se bate todo íntimamente, hasta ligar una salsa.
Se untan con la salsa las rebanadas de pan, se colocan encima las gambas, se salpimenta levemente y se corta primero a lo largo y después a lo ancho, formando una serie de porciones separadas. Se sirve frío.

Esta receta es cortesía de mi amiga Juani, de Isla Cristina (Huelva). También se puede hacer con base de salsa de salmorejo.

PARRILLADA DE MARISCOS

Ingredientes: (4 personas)

Ocho cigalas
dieciséis gambas rojas
ocho langostinos
una cucharada de perejil
un diente de ajo
dieciséis gambas blancas
cuatro carabineros
dos cucharadas de aceite
medio vasito de mayonesa
sal y pimienta

Preparación:

Se recubre la plancha con una capa de sal gorda, se calienta y la sal difunde el calor de forma más uniforme y tenue. Se asan sobre la sal los mariscos, sin prisa, hasta que estén bien asados pero sin pasar la cochura. Deben quedar asados pero jugosos.
Se emplatan y se acompañan con la mayonesa y una salsa de ajo, aceite y perejil.

Esta forma de asar el marisco nos la enseñó nuestro amigo Manolo Bueno, de Punta Umbría (Huelva).

PASTA CHOW MEIN

Ingredientes:

Un cuarto de kilo de gambas
doscientos gramos de filetes de cerdo
cien gramos de tallos de bambú
dos vasos de caldo de carne
una cucharada de salsa de soja
medio vasito de aceite
cuatrocientos gramos de espaguetis
doscientos gramos de champiñones
cien gramos de espinacas cocidas
una cucharada de sake
una cucharada de harina
sal y pimienta

Preparación:

Se pelan las gambas en crudo y se reservan. Se cortan los filetes de cerdo en tiras finitas y se reservan. Se cortan los champiñones en láminas y se marinan junto con las gambas y el cerdo, durante una hora, con zumo de limón.
Se cuecen los espaguetis en agua con sal, siguiendo las instrucciones del fabricante, impresas en el envase. Se escurren y se reservan.
Se pasan las gambas por harina, se fríen. El cerdo pasado por harina se fríe. Se rehogan las espinacas y el bambú. Se ligan las gambas, el cerdo, las espinacas, el bambú y los champiñones, se les añade el caldo de la marinada y los dos vasos de caldo. Se sazona con el sake, la salsa de soja, se salpimenta y se deja reducir a fuego lento un cuarto de hora.
Se saltean en una sartén con aceite los espaguetis, moviendo la sartén para que no se peguen. Se les añade la cochura y se sirven.

PASTA CON AJOS Y GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Un paquete de fetuchini al huevo
una hoja de laurel
un cuarto de kilo de gambas
un vasito de aceite
sal y pimienta
seis dientes de ajo
un casco de limón
un cuarto de kilo de chirlas
dos gotas de tabasco

Preparación:

En una sartén con un diente de ajo picado y una cucharada de aceite se abren las chirlas. Se les eliminan las cáscaras y se reservan. Con el aceite y el ajo picado, se pochan los dientes de ajo, el aceite no debe estar muy caliente, para que se hagan por dentro. Se añaden dos gotas de tabasco.
Se cuecen las gambas en agua con una hoja de laurel y el casco de limón. Se pelan y se añaden a la sartén con los ajos, se les dan unas vueltas y se reservan.
Se cuecen los fetuchini con agua y sal, siguiendo las instrucciones del fabricante, se escurren y se llevan a una fuente honda. Se vierte sobre ellos el contenido de la sartén y se sirven al instante.

PASTEL DE AGUACATES Y GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Un cuarto de kilo de gambas
dos aguacates
medio yogur
una cucharada de gelatina en polvo
dos huevos duros
una hoja de laurel
medio vaso de mayonesa
un limón
medio vaso de leche
sal y pimienta

Preparación:

Se cuecen las gambas en agua con sal y un casco de limón. Se pela la mitad de las gambas, se trocean y se reservan. El resto de gambas se pela dejándoles la cabeza y la cola, se reservan para adornar.
Se pelan los aguacates, se les quita el hueso, se trocean y se llevan a la batidora, se les riega con un chorro de zumo de limón para que no ennegrezcan y se baten con la mayonesa y el yogur. Se salpimenta.
Se diluye la gelatina en la leche, se agrega al vaso de la batidora, se añaden las gambas troceadas y se trabaja con una cuchara de madera. Se vierte la liga en cuatro moldes individuales y se llevan al frigorífico hasta que cuajen.
Se desenmoldan, se rodean con una corona de huevo duro rallado y las gambas con cabeza. Se sirven.

Esta receta proviene de la cocina de Riotinto y es cortesía de Josefita Delgado.

PASTEL DE MERLUZA, MEJILLONES Y GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Medio kilo de merluza
cien gramos de gambas
un vaso de nata
una lata chica de atún en aceite
mayonesa
un vaso de vino blanco
tomillo
sal y pimienta
un cuarto de kilo de mejillones
una bolsa de puré de patatas
treinta gramos de mantequilla
seis filetes de anchoas
ketchup
una hoja de laurel
perejil

Preparación:

En una cazuela, se cuecen la merluza (se puede sustituir por pescada), los mejillones y las gambas, con un vaso de vino blanco, otro de agua, la hoja de laurel, el tomillo, perejil, sal y pimienta. Se hierve un par de minutos y se deja reposar un cuarto de hora. Se retira el pescado, se cuela el caldo. A la merluza se le quitan las espinas y la piel, a los mejillones y las gambas, las cáscaras. Se reservan.

Se prepara el puré siguiendo las instrucciones del fabricante, con el agua de cocer el pescado y la mantequilla. Se añaden los mejillones, las anchoas y las gambas, todo muy picado y se mezcla íntimamente.

Se pasan por la trituradora, la merluza, el atún y la nata, hasta tener un puré; se salpimenta.

Se colocan el puré de patatas, mejillones, anchoas y gambas, en un molde de horno untado con mantequilla de forma que cubra las paredes, dejando un hueco, que se rellena con el puré de merluza y el atún.

Se lleva a un horno caliente, a temperatura media y se cuece un cuarto de hora. Se saca del molde y se baña con la mayonesa mezclada con ketchup. Se adorna con una rama de perejil.

PASTEL DE PATATAS, SETAS Y GAMBAS

Ingredientes:

Dos sobres de puré de patatas
una hoja de laurel
un vasito de vino blanco
cuatrocientos gramos de setas del tiempo
una cebolla
cuatro dientes de ajo
sal y pimienta
un vaso de leche
un casco de ajo
cuatrocientos gramos de gambas
una copa de coñac
un vaso de mayonesa
dos gotas de tabasco

Preparación:

Se cuecen las gambas con la hoja de laurel, el casco de limón y el vasito de vino. Se sacan, se pelan, se pican un poco con un cuchillo y se reservan.

El caldo se reduce a un vaso, se cuela y se reserva.

Se prepara el puré de patatas, siguiendo las instrucciones del fabricante impresas en el envase, con el vaso de caldo de cocer las gambas, el vaso de leche y la mantequilla; se salpimenta.

En sartén aparte, se rehoga la cebolla picada muy fina, se añaden las setas y se rehogan hasta que se reduzca el agua que desprenden, se añaden las gambas, se rehoga un par de minutos, se añade el coñac y se flamea.

Se unta con aceite un molde de repostería, se vierte la mitad del puré de patatas, sobre él las setas con las gambas, se cubre con puré de patatas y se cuece en un horno cinco minutos.

Se deja enfriar, se desenmolda, se napa con la mayonesa ligada con ajo y se sirve.

PASTEL DE PUERROS Y GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Medio kilo de puerros
cuatro huevos
nuez moscada
un vaso de mayonesa
unas alcaparras
un cuarto de kilo de gambas
medio litro de leche
treinta gramos de mantequilla
una cucharada de mostaza
sal y pimienta

Preparación:

Se cuecen las gambas en agua con un pelín de sal. El agua se cuela y se reserva. Las gambas se pelan y se reservan.
Se limpian los puerros se trocean y se cuecen veinte minutos en el mismo agua de cocer las gambas. Se escurren y se guardan. Se reserva un vaso del agua de cocerlos colada.
Se baten los huevos, se les añaden la leche, los puerros, el vaso de caldo, se les ralla la nuez moscada, se salpimenta y se bate hasta tener una pasta homogénea.
Se unta con mantequilla un molde de horno para pasteles, se vierte la mitad de la pasta y, sobre ella, las gambas troceadas, y se le vierte el resto de la pasta.
Se cuece en el horno al baño María durante una hora. Se desenmolda, se riega con una salsa de mayonesa ligada con mostaza, se adorna con las alcaparras y se sirve fresco.

PASTEL PRIMAVERA

Ingredientes: (4 personas)

Dos sobres de puré de patata
cuatro cucharadas de mantequilla
un cuarto de kilo de guisantes
una lata de espárragos
medio kilo de gambas
unos pepinillos
una cucharada de alcaparras
medio litro de leche
un cuarto de kilo de zanahorias
una hoja de laurel
una lechuga
dos vasos de mayonesa
dos pimientos de piquillo
sal y pimienta

Preparación:

Se cuecen las gambas con la hoja de laurel. Se pelan y se reservan.
Se pelan y se hierven las zanahorias, junto con los guisantes. Se cortan en daditos pequeños y se ligan. Se corta el corazón de la lechuga en juliana menuda y se trocean los espárragos. Se ligan y se reservan.
Se prepara el puré de patatas con la mantequilla y la leche siguiendo las instrucciones del fabricante impresas en el envase. Se mezcla con las zanahorias, los guisantes, los espárragos y la lechuga. Se coloca la mitad de la mezcla en un molde de repostería untado con mantequilla, se coloca encima la mitad de la mayonesa ligada con los pepinillos picados, los pimientos del piquillo picados, las alcaparras, el zumo de limón y las gambas, sobre ella se coloca la otra mitad del puré de patatas. Se lleva al frigorífico y se desenmolda antes de consumir, se napa con mayonesa y se adorna con alcaparras.

Esta receta es de la bisabuela María, posiblemente del primer cuarto del siglo pasado.

PASTELITOS DE PATATA Y GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Medio kilo de patatas
una hoja de laurel
un clavo de especias
un huevo
dos cucharadas de mantequilla
aceite
medio kilo de gambas
un casco de limón
una cebolla
una cucharada de perejil
dos cucharadas de harina
sal y pimienta

Preparación:
Se cuecen las gambas en agua con sal, con la hoja de laurel, el casco de limón y clavo.
Se pelan, se trocean y se reservan.
Se cuecen las patatas enteras y con piel. Se pelan, se trocean y se aplastan con un tenedor.
Se pica muy fina la cebolla en crudo y se añade a la patata. Se bate el huevo, se le añade el perejil, se salpimenta y se liga con la patata. Se ligan dos cucharadas de harina, la mantequilla y las gambas picadas, hasta obtener una masa homogénea. Se deja reposar una hora.
Se lían unas bolas con el preparado, se aplastan y se fríen en aceite abundante. Se escurren y se sirven acompañadas de tomate aliñado con aceite y sal.

Se trata de un plato típico italiano que nos hacía la Abuela María en Punta Umbría.

PATATAS CON ESPINACAS Y GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Medio kilo de gambas
un casco de limón
un kilo de espinacas
dos cucharadas de piñones
dos cucharadas de queso rallado
una hoja de laurel
un clavo de especias
medio kilo de patatas
un vaso de bechamel
sal y pimienta

Preparación:
Se cuecen las gambas en agua con sal, la hoja de laurel y el casco de limón. Se pelan y se reservan. El caldo se cuela y se liga un vasito con la salsa bechamel. Se reserva.
Se cuecen las patatas con piel. Una vez cocidas, se pelan, se cortan en rodajas finitas y se reservan en una fuente de horno.
Se cuecen las espinacas unos tres minutos, se escurren, se pican y se saltean con aceite. Se añaden a la fuente sobre las patatas. Se añaden las gambas, los piñones, se rectifica de sal y pimienta, se riega con la salsa bechamel y se le espolvorea el queso rallado.
Se lleva al horno y se gratina hasta que el queso dore. Se sirve caliente.

PATATAS CON GAMBAS EN SALSA VERDE

Ingredientes: (4 personas)

Medio kilo de gambas
un casco de limón
medio kilo de patatas
una cucharada de perejil picado
dos dientes de ajo
sal y pimienta
una hoja de laurel
un clavo de especias
una cebolla
seis cucharadas de aceite
un vaso de vino

Preparación:

Se cuecen las gambas en agua con sal, con la hoja de laurel y el casco de limón con el clavo de especias pinchado en él.

Se pelan las patatas, se trocean y se fríen con aceite en una cazuela de barro. Se reservan.

En sartén aparte, se dora con aceite la cebolla picada muy fina. Se le añade el ajo pasado por un almirez con el perejil, sal y pimienta. Se añade a las patatas.

Se agregan a las patatas, las gambas, el vino blanco y agua hasta cubrir. Se lleva a ebullición un cuarto de hora y se sirve.

PATATAS CON GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Un kilo de patatas
una hoja de laurel
un pimiento
una cucharada de perejil picado
medio kilo de gambas
una cebolla
dos dientes de ajo
aceite, sal y pimienta

Preparación:

Se pelan las gambas en crudo. Se reservan. Las cáscaras y las cabezas se cuecen con agua y sal, se pasan por el chino; el caldo se reserva.

En una cazuela de barro con aceite, se rehoga la cebolla pelada y picada muy fina, cuando empiece a dorar se añade el pimiento muy picado.

En un almirez, se majan los ajos, perejil y una cucharada de aceite, se añade a la cazuela.

Se pelan las patatas y se trocean, se añaden a la cazuela, se rehoga y se añade el agua de cocer las cabezas hasta cubrir, se cuece todo quince minutos, se añaden las gambas, se rectifica de sal y pimienta, se le dan tres minutos de cochura. Se sirve caliente.

Receta clásica de la Cocina de la Costa de Huelva.

PATATAS CON MEJILLONES Y GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Medio kilo de patatas
cien gramos de gambas
un vaso de vino blanco
dos cucharadas de tomate frito
trescientos gramos de mejillones
dos cucharadas de aceite
una hoja de laurel
media cebolla y sal

Preparación:

Se abren los mejillones al vapor con el vaso de vino y la hoja de laurel, el caldo se cuela y se reserva; a los mejillones se les quitan las cáscaras y se reservan. En el agua de abrir los mejillones, se cuecen las gambas, se pelan y se reservan. El caldo se cuela y se reserva. En una cazuela con aceite, se fríe la cebolla, picada muy fina, cuando esté dorada, se le añaden las patatas peladas y cortadas en trocitos.

Se añaden las gambas, el agua de cocer los mejillones y las gambas, el tomate frito y si hace falta un poco de agua, se cuecen media hora, se añaden los mejillones, si hace falta se reduce un poco el caldo o se espesa con pan rallado, pero que no quede muy claro.

PATATAS RELLENAS CON GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Cuatro patatas
dos zanahorias
una cucharada de harina fina
cuatro cucharadas de queso rallado
una copa de coñac
sal y pimienta
un cuarto de kilo de gambas
trescientos gramos de mantequilla
un vaso de leche
unas ramas de perejil
nuez moscada

Preparación:

Se cuecen las patatas peladas con agua y sal unos veinte minutos. Se vacian con un sacabocados. Los barquitos se reservan. Con el interior, un poco de leche y mantequilla se trabaja un puré de patatas, que se reserva.

Se fríen las gambas en una sartén con aceite, se pelan, se trocean y se reservan. Las cáscaras y las cabezas se vuelven a la sartén, se flamean con el coñac y se pasan por el chino. El aceite que desprenden se liga con el puré de patatas, se salpimenta y se reserva.

Se liga una bechamel con la mantequilla, la harina y la leche. Se le añaden las gambas troceadas, reservando ocho para adornar, se le ralla la nuez moscada, se espolvorean con queso rallado y se gratinan al horno.

Se sirven sobre un lecho de zanahoria rallada en crudo y rodeadas de una corona muy fina de puré de patata.

Esta receta es cortesía de la Maître del "Restaurante Ventanales", en Murcia.

PATÉ DE CANARIOS

Ingredientes: (4 personas)

Medio kilo de canarios
dos lonchas de salmón ahumado
un cuarto de kilo de gambas
un chorrito de tomate frito
una copita de coñac
un chorrito de nata
una hoja de laurel
medio limón
una cebolla
una cucharada de mostaza
un huevo
sal y pimienta

Preparación: (4 personas)

Se limpian los canarios y se cuecen en agua con la hoja de laurel y el medio limón unos veinte minutos. Se les quitan las cabezas y las espinas, se reservan.
Se cuecen las gambas unos cinco minutos. Se pelan y se añaden a los filetes que hemos reservado. Se añaden las lonchas de salmón picadas y se reservan.
En una sartén se fríen la cebolla picada, los ajos picados y la salsa de tomate. Se añade a la reserva. Se pasa por un chino, con un chorrito de nata y después por la trituradora hasta elaborar una pasta.
Se unta un molde de horno con mantequilla, se vierte la pasta y se lleva al horno media hora. Se le pone peso encima, se deja enfriar y se lleva al frigorífico.

PATERA DE MARISCOS

Ingredientes: (4 personas)

Un cuarto de kilo de gambas
un cuarto de kilo de colas de cigalas
tres cucharadas de harina de rebozar
dos limones
un cuarto de kilo de chocos
un cuarto de kilo de taquitos de rape
medio vasito de aceite
sal y pimienta

Preparación:

Se pelan las gambas y las colas de cigalas, se limpian y se trocean el choco y el rape. Se salpimentan y se pasan por harina de freír pescado. Se fríen en aceite abundante, unos cinco minutos, se emplatan en una fuente, se rocían con zumo de limón y se acompañan con rodajas de limón formando una corona.

Receta cortesía del "Mesón del Pescaito Frito", en Isla Cristina (Huelva).

PEPITOS FRITOS

Ingredientes: (4 personas)

Cuatro panecillos redondos
una cebolla pequeña
un huevo
sal y pimienta
doscientos gramos de gambas
un tomate maduro
aceite

Preparación:

Se cortan los panecillos por la coronilla, se les saca la miga y se reservan.
En una sartén con aceite se rehoga la cebolla picada, cuando comience a dorar, se le añade el tomate pelado y sin pepitas, se adereza de sal y pimienta y se deja hacer.
Cuando esté casi hecho, se añaden las gambas y se deja a fuego lento unos tres minutos,
Se rellenan los panecillos con el rehogado y se cierran con su tapa. Se pasan por huevo batido y se fríen en aceite.

Esta receta nos la comentó una señora en el Bar de Pepín de Isla Cristina, creo que era de Villa Blanca (Huelva).

PESCADO RELLENO DE GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Doscientos gramos de gambas
tres huevos
seis cucharadas de mantequilla
una cebolla mediana
una cucharada de culantro fresco picado
un vaso de caldo de cocer las cabezas de las gambas
cuatro filetes de halibut
una hoja de laurel
dos dientes de ajo
medio pimiento
un limón
sal y pimienta

Preparación:

Se pelan las gambas, se llevan las cáscaras y las cabezas a una cazuela, se cuecen con una hoja de laurel y una chispa de sal, durante media hora. Se aprietan para que suelten el caldo y se reduce a un vaso mediante cocción.
En una sartén con dos cucharadas de mantequilla se rehogan la cebolla picada, el ajo picado y el pimiento picado, se agrega el culantro, se salpimenta y se añaden las gambas. Se deja cocinar tres minutos y se retira.
Se rellenan los filetes con la mezcla y se lían. Se cierran con un palillo y se llevan a una fuente de horno untada con mantequilla, se les riega con el resto de la mantequilla derretida y se llevan a un horno a 180ºC.
Se baten en un bol los huevos, se añaden poco a poco el zumo de limón, el vaso de caldo de cocer las cabezas de las gambas, se lleva a un cazo al calor para que cuaje un poco y se napa con ella el pescado. Se sirve acompañado de una corona de lechuga en juliana aderezada con vinagreta.

Los filetes de halibut, se pueden sustituir por filetes de lenguado, solla, soldado o cualquier otro pez plano.

PESCADOS A LA MALLORQUINA

Ingredientes: (4 personas)

Doscientos gramos de choco
veinte mejillones
un vaso de aceite
una hoja de laurel
tres dientes de ajo
sal y pimienta
dieciséis colas de gamba
medio kilo de merluza
un vaso de vino blanco
un vaso de tomate frito
cuatro picatostes

Preparación:

Se abren en una cazuela los mejillones, con el vaso de vino y la hoja de laurel; se cuela el caldo y se reserva. A los mejillones se les quitan las conchas y se reservan.

En una olla grande, se echa aceite, sobre él se rehogan los ajos picados, el tomate frito, las gambas peladas, el choco picado en trocitos, los mejillones y la merluza limpia y en rodajas, se riega con el caldo de abrir los mejillones hasta cubrir. Si hace falta, se complementa con algo de agua. Se añade el perejil, se salpimenta y se cuecen a fuego lento un cuarto de hora.

Se coloca en el plato el picatoste y, sobre él, se vierte el pescado, se sirve caliente.

Esta receta proviene del recetario de la Tía María Luisa.

PICADILLO DE MARISCOS

Ingredientes: (4 personas)

Un cuarto de kilo de gambas
un paquete pequeño de surimi
cuatro langostinos
dos huevos duros
un tomate
perejil
una cucharada de vinagre
una hoja de laurel
un cuarto de kilo de mejillones
un vasito de vino blanco
una cebolla
un pimiento
tres cucharadas de aceite
sal y pimienta

Preparación:

Se abren los mejillones con la hoja de laurel y el vasito de vino blanco. Se les quitan las cáscaras. el caldo se cuela y se reserva.

Con el caldo de abrir los mejillones y una chispa más de agua, se cuecen las gambas tres minutos. Se pelan, se escurren las cabezas y las cáscaras, el caldo que suelten se añade al agua que sobre de cocer las gambas. Se reservan las gambas.

Con un vaso del caldo, tres cucharadas de aceite y una de vinagre, se liga una salsa, que se reserva.

Se pican muy fino y se ligan íntimamente la cebolla, el tomate y el pimiento, en crudo. Se le ligan las gambas y los mejillones, se riega con la salsa y se adorna con los cuatro langostinos y rodajas de huevo duro.

Receta cortesía del "Bar Marchena", en Isla Cristina (Huelva).

PILAFF DE GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Medio kilo de gambas
cuatro cucharadas de aceite
una cebolla
media taza de arroz
dos cucharaditas de mejorana fresca picada
una cucharadita de azúcar
una cucharadita de perejil picado
cien gramos de queso feta
dos dientes de ajo
un tallo de apio
un vaso de tomate frito
un tazón de caldo de pescado
un chorrito de zumo de limón
sal y pimienta

Preparación:

En una cazuela de barro, se doran el ajo picado y la cebolla en aros. Cuando comience a dorar se añade el arroz, se remueve y se deja cocinar un minuto.

Se añaden el tomate frito, la mejorana, se salpimenta y se riega con el caldo de pescado, el azúcar y el zumo de limón. Se tapa y se deja cocer un cuarto de hora.

Se agregan las gambas, se cuece tres minutos, se esparce el queso picado por encima, se retira la sartén del fuego, se deja reposar un par de minutos, se espolvorea el perejil picado y se sirve.

PIMIENTOS A LA MARINERA

Ingredientes: (4 personas)

Dos sobres de puré de patatas
ocho pimientos verdes
dos cucharadas de mantequilla
dos vasos de leche
harina de freír
sal y pimienta
una cebolla
medio kilo de gambas
un vaso de vino blanco
dos huevos
aceite

Preparación:

Se abren los pimientos por la parte del rabito, se limpian, se untan en aceite y se reservan.

Se pelan las gambas en crudo, se trocean y se reservan; se fríen las cabezas y las cáscaras, se pasan por el chino y el jugo que desprenden se reserva.

Se prepara el puré con la leche, el jugo de freír las cabezas y la mantequilla, siguiendo las instrucciones del fabricante impresas en el paquete. Se añaden las gambas picadas, se homogeiniza y se deja enfriar.

Se rellenan los pimientos con la pasta, se pasan por harina y huevo, se fríen en abundante aceite.

En sartén aparte se rehoga la cebolla, cuando comience a dorar se añaden los pimientos, se dejan cocinar unos minutos, se añade el vino blanco, se salpimentan y se sirven con la fritada como salsa.

Receta familiar.

PIMIENTOS DE PIQUILLO RELLENOS DE GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)
Una lata de pimientos de piquillo
un cuarto de kilo de gambas
un vasito de nata
un vasito de vino de Jerez
un huevo
sal y pimienta
un paquete de espinacas
un diente de ajo
un vasito de fumet de pescado
una cucharadita de eneldo
medio vasito de aceite

Preparación:
En una sartén con unas cucharadas de aceite, se dora el ajo muy picado, dos tercios del paquete de espinacas y las gambas peladas en crudo. Se salpimenta, se añade el fume de pescado, se deja reducir y se reserva.
Se escurren bien los pimientos, se rellenan con la masa, se pasan por huevo y se fríen.
En una sartén se reduce a la lumbre el vino, se sazona con el eneldo, se salpimenta y se añaden las espinacas restantes, la nata, se remueve y se pasa por la batidora.
Se emplata una fuente con la salsa, sobre ella se ponen los pimientos y se sirven.

PINCHO DE GAMBA, BACÓN Y PIÑA

Ingredientes: (4 personas)
Treinta y dos gambas
cinco rodajas de piña
sal y pimienta
diez lonchas de bacón
una hoja de laurel

Preparación:
Se cuecen las gambas con la hoja de laurel. Se pelan y se envuelven en un trocito de bacón; se pincha una presita de piña, una gamba liada, se salpimenta y se fríen en aceite; se sirven.

PINCHOS TONTOS

Ingredientes: (4 personas)
Dos patatas
una hoja de laurel
un vaso de mayonesa
un cuarto de kilo de gambas
un casco de limón

Preparación:
Se cuecen las gambas con la hoja de laurel y el casco de limón. Se pelan y se reservan.
Se pelan las patatas, se trocean adecuadamente y se fríen en aceite de oliva no demasiado caliente, para que se hagan bien.
Se ensartan en el pincho un trozo de patata y una gamba, alternativamente. Se pasan por mayonesa y se sirven.

Esta receta me la contó una señora en la cola del pescado: "el pincho más tonto es el de papas fritas con gambas. A los niños les encanta".

PIÑA RELLENA

Ingredientes: (4 personas)

Cuatro piñas pequeñitas
un vaso de mayonesa
una copa de coñac
un huevo duro
un cuarto de kilo de gambas
una cucharada de ketchup
una cucharada de mostaza francesa
sal y pimienta

Preparación:

Se cortan las piñas por el extremo del penacho y con un cuchillo se elimina el tronco duro central. Con un sacabocados se saca la pulpa dejando alguna pegada a la cáscara. Se trocea y se cuela el jugo que desprenden.

Se liga la mayonesa con el jugo de la piña, el ketchup, la mostaza y el coñac. Se le añaden el huevo duro rallado y los trocitos de piña, se homogeiniza y se rellenan las piñas con la mezcla. Se llevan al frigorífico y se sirven frías.

PISTO ISLEÑO

Ingredientes: (4 personas)

Una berenjena
dos tomates
un diente de ajo
ciento cincuenta gramos de gambas peladas
un vasito de jerez
una cebolla
dos pimientos
trescientos gramos de mejillones
medio vaso de aceite
tres huevos, sal y pimienta

Preparación:

Se abren los mejillones en su jugo en una cazuela, el caldo se cuela y se reserva; los mejillones se descascaran y se reservan.

En una cazuela con aceite, se fríen las cebollas cortadas, las berenjenas peladas y cortadas en trocitos, el tomate pelado sin pepitas y cortado en trocitos y el ajo picado; se cocina a fuego muy bajo como tres cuartos de hora, sin que se tueste. Se añaden los mejillones, las gambas, un chorrito del caldo de abrir los mejillones y el vasito de jerez; se reduce a fuego muy bajo. Se baten los huevos, se añaden y se termina de cocer removiendo.

PIZZA FRUTTI DI MARE

Ingredientes: (4 personas)

Una base de masa para pizzas
medio kilo de mejillones
medio vasito de vino de Jerez
un pimiento de padrón
aceite de oliva
media cucharadita de orégano
un cuarto de kilo de gambas
una hoja de laurel
una chalota
un limón
cuatro tiras de anchoa

Preparación:

Se abren los mejillones al vapor con la hoja de laurel y el medio vasito de vino de Jerez. Se les quitan las cáscaras y se reservan. El caldo se cuela y se reserva.
En el agua de cocer los mejillones, se cuece durante cinco minutos la chalota cortada en aros, con un chorrito de limón y rascaduras de la piel. Se pelan las gambas, se agregan y se cuecen tres minutos, se añaden los mejillones, se escurre todo y se reserva.
Se unta de aceite la base de pizza y se lleva a un horno a 200°C durante unos diez minutos, se distribuye por encima la cochura, se le pica el pimiento de padrón, se adorna con las cuatro tiras de anchoa, se riega con una porción ínfima de orégano y se introduce al horno otros diez minutos. Transcurridos estos se sirve.

POLEÁ DE MAÍZ

Ingredientes:

Un cuarto de kilo de maíz en polvo
una cucharada de pimentón dulce
un cuarto de kilo de mechillones
un tomate maduro
dos dientes de ajo
un choco
un pimiento
una cucharada de azafrán
medio kilo de gambas
una cebolla
un cuarto de kilo de coquinas

Preparación:

Cocer el marisco. Reservar el caldo de cocción y pelar el marisco. En una sartén hace un refrito con tomate, pimiento, cebolla y ajos. Agregar el choco cortado en tiras y rehogar. Añadir agua y cocer durante unos minutos. Añadir el maíz, el azafrán y el pimentón. Regar con el caldo de cocción del marisco y dejar cocer hasta que el choco esté completamente tierno. Sazonar. Agregar el marisco pelado y apartar.

Receta aportada por la alumna Paqui Tortosa Salgado.

Del libro "Recetario de la Cocina Isleña", de José Antonio Zaiño Goye.

POLLO CON GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Un pollo, un cuarto de kilo de gambas
una cebolla
dos cucharadas de almendras molidas
una cucharada de ralladuras de chocolate
una cucharadita de pimentón
una cucharada de harina
dos vasos de tomate frito
una zanahoria
un puerro
una copa de coñac
una hoja de laurel
aceite, sal y pimienta

Preparación:

Se limpia el pollo, se trocea, se salpimenta, se pasa por harina y se fríe en aceite hasta que dore. Se saca y se reserva.
En el mismo aceite, se fríen las gambas, se pelan y se reservan. Las cabezas y las cáscaras se flamean con el coñac, se pasan por el vino y el jugo que suelten se reserva.
En la misma sartén y aceite, se rehoga la cebolla, cuando comience a pochar se añaden el tomate frito, los dos vasos de agua y el jugo de las cabezas. Se deja cocer unos minutos, se añade el pollo, se riega con las almendras molidas y las ralladuras de chocolate, se cuece un cuarto de hora, se añaden las gambas, se rectifica de sal y pimienta. Se sirve.

POTE MARINERO

Ingredientes: (4 personas)

Un kilo de mejillones
ciento cincuenta gramos de guisantes
dos zanahorias
un cuarto de kilo de gambas
un vasito de vino blanco
perejil
medio kilo de patatas
una cebolla
dos dientes de ajo
dos tomates
laurel
sal y pimienta

Preparación:

Se abren los mejillones al vapor, con el vaso de vino y la hoja de laurel. El caldo se cuela y se reserva. A los mejillones se les quitan las conchas y se reservan.
En una cazuela con aceite, se rehogan la cebolla picada muy fina, los ajos, los tomates pelados y sin pepitas y la zanahoria rallada.
Se añade el caldo de cocer los mejillones y la patata pelada y cortada en trocitos, cuando lleve hirviendo a fuego moderado cinco minutos, se añaden los guisantes, los mejillones y las gambas; se salpimenta, se decora con perejil picado y se sirve.

PUDING DE GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Medio kilo de gambas
un puerro
una cucharada de harina
un vasito de fumet de pescado
media cucharadita de culantro picado
sal y pimienta
una cebolla
un vaso de leche
tres huevos
tres cucharadas de mantequilla
dos cucharadas de aceite de oliva

Preparación:

Se pelan la cebolla y la parte blanca del puerro y se cortan en rodajas. Se lleva a una sartén con aceite y una cucharada de mantequilla y se rehoga tres minutos. Se pelan las gambas y se añaden, dejando cocinar tres minutos más. Se espolvorea con el culantro. Se reserva.
En la misma sartén se prepara una bechamel con la mantequilla, la leche, el fumet de pescado y la harina. Se mezcla con el refrito. Se añaden las yemas de los huevos batiéndolas de una en una. Se montan las claras a punto de nieve, se añade y se homogeiniza.
Se untan cuatro moldes individuales con mantequilla, se rellenan con la mezcla y se cuecen al horno a 200ºC al baño María hasta que cuajen, que será algo más de media hora.
Se sirven con un cono de verdura cocida.

Esta receta de la Cocina de Riotinto es de origen inglés y quizás sea algo pesada para nuestros gustos. En concreto, esta es cortesía de Rosarito Ruiz.

PUDING DE PESCADO

Ingredientes: (4 personas)

Un cuarto de kilo de gambas
una hoja de laurel
dos berenjenas
tres huevos
aceite
un cuarto de kilo de sollas
un casco de limón
un vaso de nata
un diente de ajo
sal y pimienta

Preparación:

Se cuecen las gambas con agua y sal, una hoja de laurel y un casco de limón. Se pelan y se reservan.
Se pelan las berenjenas, se trocean y se doran en una sartén con dos cucharadas de aceite, se añaden dos cucharadas de agua y se dejan cocer unos diez minutos. Se reservan.
Se limpian las sollas, se filetean y se escaldan un par de minutos en el agua de cocer las gambas. Se sacan, se trituran, se añaden las yemas de los huevos batidas, la nata, se rectífica de sal y pimienta, se bate levemente, se añaden las claras batidas a punto de nieve, se añade un tercio del preparado con las berenjenas, el resto se reserva.
Se unta con aceite un molde de repostería para horno. Se coloca en la base la mezcla de berenjenas y pescado, sobre ello, las gambas peladas y, sobre ello, la mezcla de pescado.
Se lleva a un horno a 200ºC al baño María y se deja unos tres cuartos de hora.
Pasados estos se deja enfriar, se corta en rodajas y se sirve acompañado de una salsa muselina.

PURÉ DE GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Un cuarto de kilo de gambas
un vasito de tomate frito
un diente de ajo
tres cucharadas de aceite
unas hebras de azafrán
sal y pimienta
una cebolla
un vasito de maizena
dos litros de caldo de carne
una copa de coñac
un huevo duro

Preparación:

Se pelan las gambas en crudo, se reservan. Las cabezas y las cáscaras se fríen en aceite, junto al ajo picado y las hebras de azafrán. Se majan en un almirez, se pasan por el chino y el jugo que desprendan se reserva.

En la misma sartén y aceite, se rehogan un minuto la cebolla picada y el tomate frito. Se agregan el pimentón, la maizena, el machacado de cabezas de gamba, ajo, la copa de coñac, se salpimenta y se riega con los dos litros de caldo. Se deja reducir a la mitad mediante cochura. Se cuela con el chino, se lleva a una cazuela y se añaden las gambas. Se deja cocer cinco minutos, se le ralla por encima huevo duro picado y se sirve.

Receta común de la Cocina de Riotinto. Esta receta es cortesía de Loli Monterrubio.

QUICHÉ DE GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Un cuarto de kilo de gambas
cien gramos de salmón ahumado
medio vasito de nata
tres cucharadas de mantequilla
sal y pimienta
una lámina de pasta de hojaldre
seis huevos
una copa de coñac
un limón

Preparación:

Se pelan las gambas en crudo, se reservan. Las cáscaras y las cabezas se fríen con una cucharada de mantequilla, se pasan por el chino y el jugo que desprenden se vuelve a la sartén.

Se añade a la sartén el resto de la mantequilla y se le dan unas vueltas a las gambas, se riegan con zumo de limón, se retira del fuego y se le añade el salmón picado.

Se baten los huevos, se les añade la nata, se les agregan las gambas y el salmón, se salpimenta y se lleva a un molde de horno forrado con la lámina de hojaldre y untado con mantequilla. Se lleva al horno media hora y se sirve.

Esta receta es cortesía de Sara Luzón Cantos, de Zurich (Suiza) e Isla Antilla (Huelva).

QUICHÉ DE MEJILLONES Y GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)
Un kilo de mejillones
medio kilo de gambas
unas cucharadas de aceite
una cucharada de mantequilla y sal
masa congelada de hojaldre
cuatro dientes de ajo
una cucharada de nata

Preparación:
Se abren los mejillones en una cazuela, en su propio jugo, el caldo se cuela y se reserva. A los mejillones se les quitan las cáscaras y se reservan.
Se unta un molde con mantequilla y se reviste con la masa de hojaldre, previamente descongelada. Se reserva.
Se pelan las gambas, se pasan por una sartén con aceite y los ajos picados, cuando estén fritas, se añaden los mejillones y se fríen levemente. Se trituran los mejillones y las gambas, con los ajos y un pelín de aceite de haberlos frito.
Con la pasta se rellena el molde que se había reservado, se le extiende la nata por encima y se lleva al horno a temperatura media hasta que cuaje.

Del libro "La Cocina del Mejillón".

RAPE EN SALSA DE GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)
Un lomo de rape de tres cuartos de kilo
un vaso de fumet de pescado
doce gambas
una cucharada de perejil picado
dos ñoras
aceite
una cucharada de harina de pescado
una copa de coñac
dos zanahorias
una cebolla
cuatro patatas
sal y pimienta

Preparación:
Se fríen las gambas en una cucharada de aceite. Se flamean con la copa de coñac, se pelan y se reservan. Se pasan por el chino las cáscaras y las cabezas, el jugo que desprenden se añade a la sartén.
Se añade otra cucharada de aceite, se pica la cebolla y cuando comience a dorar, se le ralla la zanahoria, el perejil picado y la carne de las ñoras. Cuando comience a hervir, se añaden las gambas y el fumet de pescado, se pasa por la batidora y se liga una salsa. Se vuelve a la sartén y se calienta. Se filetea el rape y se pasa por harina de pescado. Se fríen los filetes en aceite, se emplatan individualmente, se riegan con la salsa y se acompañan de patatitas y zanahorias cocidas y torneadas.

Receta cortesía de nuestra amiga Juani, de Isla Cristina (Huelva).

RAYA AL VINO BLANCO

Ingredientes: (4 personas)

Cuatro porciones de raya de unos doscientos gramos
un limón
setenta y cinco gramos de mantequilla
dos huevos
perejil
sal y pimienta
doscientos gramos de champiñones
un vaso de vino blanco
un vaso de crema de leche
medio kilo de gambas
aceite de oliva

Preparación:

Se raspa la raya con un cuchillo hasta que quede transparente, se escalda en agua hirviendo un par de minutos y se le quita el cartílago, dejando dos filetes por presa. Se colocan en una fuente untada con mantequilla, se salpimentan y se riegan con el vino blanco y la crema de leche. Se cuecen al horno como un cuarto de hora.

Se cortan los champiñones en láminas, se llevan a una cazuela con el zumo de limón y veinticinco gramos de mantequilla. Cuando rompa a hervir se añade un chorrito de agua y se hierve unos cinco minutos.

Se sacan las presas, se reservan y se añaden al caldo de cocción las yemas de los huevos batidas, se calienta al baño María y se remueve para que quede una salsa. Se emplatan las presas, se riegan con la salsa, se espolvorea el perejil picado y se adorna con gambas cocidas y champiñones. Si hace falta, se calienta en el horno un par de minutos antes de servir.

REBUJO DE MARISCOS

Ingredientes: (4 personas)

Cien gramos de gambas
una hoja de laurel
cien gramos de coquinas
cien gramos de almejas
un vasito de vino blanco
un chorrito de tomate frito
cien gramos de langostinos
cien gramos de chirlas
media cucharadita de harina fina
una cebolla
cuatro cucharadas de aceite
sal y pimienta

Preparación:

Se cuecen las gambas y los langostinos con la hoja de laurel. Pasados cinco minutos, se sacan se pelan y se reservan.

En una cazuela de barro se dora la cebolla, se añade el ajo picado y el chorrito de tomate frito, se rehoga unos minutos y se añade la media cucharadita de harina y el viño, se remueve para que ligue y se añaden los mariscos.

Se deja cocinar hasta que abran las valvas de las almejas y se sirve.

REVUELTO DE GAMBAS CON GRELOS

Ingredientes: (4 personas)

Medio de kilo de gambas
ocho huevos
medio vasito de aceite
cuatro rebanadas de pan de molde
dos manojos de grelos
dos dientes de ajo
una copa de coñac
sal y pimienta

Preparación:

Se elimina la corteza de las rebanadas de pan de molde, se cortan en dos porciones y se pasan por aceite en una sartén. Se reservan, el aceite se cuela.

Se cuecen los grelos en agua con sal, se escurren, se pican en juliana y se reservan.

Se pelan las gambas, se reservan. Las cáscaras y las cabezas se fríen en la misma sartén y aceite del pan. Se añade la copa de coñac y se flamean. Se pasan por un chino y el jugo que desprenden se añade al aceite de la sartén.

Se añaden a la sartén dos cucharadas más de aceite (sólo si es necesario) y se doran los ajos picados. Cuando empiecen a dorar se añaden las gambas peladas, se les da una vuelta y se añaden los grelos.

Se baten los huevos y cuando los grelos llevan dos minutos rehogando, se añaden los huevos a la sartén, se les dan una vueltas y se sirven con el primer punto de cuaje. Debe quedar un plato hecho pero jugoso. Se sirve con los picatostes.

Se trata de un plato de la Cocina Tradicional Gallega. Esta receta es cortesía de Carmen Alonso, de Vigo (Pontevedra).

REVUELTO DE GAMBAS Y PIMIENTOS ASADOS

Ingredientes:

Medio kilo de pimientos rojos
un chorrito de aceite de oliva
un cuarto de kilo de gambas
sal y pimienta
cuatro dientes de ajo
cuatro huevos
una cucharada de perejil

Preparación:

Se lavan los pimientos, se embadurnan en aceite y se llevan al horno en una bandeja, para que asen a unos 200ºC, se les da la vuelta cada diez minutos y se dejan asar como tres cuartos de hora.

Se retiran y se llevan a una fuente redonda y honda, se tapan para que suden y se dejan enfriar, se pelan, se les quitan las pepitas y se cortan en tiras relativamente finas, se riegan con el caldo de sudar. Se reservan.

Se baten los huevos, se riegan con el perejil y se ligan con las gambas peladas. Se llevan a una sartén y se revuelven, hasta que el huevo cuaje y las gambas estén hechas.

Se emplatan individualmente, con los pimientos bien a banda o bien en corona.

REVUELTO DE GAMBAS Y VIEIRAS

Ingredientes:
Doscientos gramos de gambas de Isla Cristina
ajos
vino de Jerez
doscientos gramos de zanfoninas
aceite

Preparación:
Se sofríe el ajo, añadiendo primero las zanfoninas. A continuación, las gambas peladas. A media cocción, se les añade vino de Jerez hasta que ligue todo.

"Restaurante Casa Cacherón"

Receta cortesía de la Lonja de Isla Cristina de su folleto "Gamba de Isla Cristina".

REVUELTO DE MEJILLONES Y GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)
Medio kilo de mejillones
un vaso de vino blanco
ocho huevos
una ramita de culantro
rebanaditas de pan frito
cuatrocientos gramos de gambas
una hoja de laurel
un diente de ajo
medio vasito de aceite

Preparación:
Se abren los mejillones al vapor con el vaso de vino blanco y la hoja de laurel, se les eliminan las conchas y se pican. Se reservan.
En una sartén se calienta aceite, se pican el ajo y el culantro, se añaden los mejillones y las gambas, se le da un par de vueltas, se rectifica de sal, se baten los huevos, se añaden y se remueve hasta que cuajen. Se sirven con rebanaditas de pan frito en los bordes y una hoja de culantro como adorno. Si no tenemos culantro, se puede usar perejil.

REVUELTO DE SETAS Y GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)
Medio kilo de setas de cardo
un pimiento rojo
dos huevos
una cucharada de perejil
sal y pimienta
un cuarto de kilo de gambas
una cebolla mediana
dos dientes de ajo
aceite

Preparación:
Se rehogan en una sartén con aceite la cebolla y el pimiento picados. Cuando comience a dorar la cebolla se añaden el ajo cortado en láminas y las setas troceadas.
Se pelan las gambas en crudo y se añaden a la sartén. Se salpimenta y se deja rehogar un par de minutos. Se añaden los huevos batidos y se remueve hasta que el huevo cuaje. Se sirve al momento.

ROLLITOS CANTONESES

Ingredientes: (4 personas)

Cuatro láminas de arroz para rollitos chinos
una hoja de laurel
cincuenta gramos de fideos
una cucharada de culantro picado
el zumo de un limón
dos gotas de tabasco
una cucharada de sake
doce gambas
un casco de limón
cincuenta gramos de brotes de soja
media cebolla dulce
una cucharada de vinagre
dos cucharadas de salsa de soja

Preparación:

Se cuecen las gambas con la hoja de laurel, un pelín de sal y el casco de limón. Se pelan y se reservan. El agua se cuela y se reserva.

Se liga una salsa con el zumo de limón, el vinagre, el tabasco, la salsa de soja y el sake. Se reserva.

Se cuecen los fideos en el agua de cocer las gambas, siguiendo las instrucciones del fabricante. Se escurren y se lleva una porción sobre las láminas de arroz. Se añade una porción de brotes de soja, una cucharadita de cebolla dulce picada, tres gambas, se espolvorea con culantro picado y se riega con unas gotas de la salsa.

Se lían las láminas formando un rollito y se sirven acompañadas del resto de la salsa en una salsera aparte.

ROLLITOS CHINOS CON GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Cuatro láminas para hacer rollitos chinos
medio vasito de aceite
dos cucharadas de mantequilla
una cucharada de salsa de soja
tres puerros
una copa de coñac
cien gramos de gambas
sal y pimienta

Preparación:

Se pelan las gambas en crudo, se reservan. Las cáscaras y las cabezas se fríen en aceite, se flamean con el coñac, se pasan por el chino y el jugo que se obtiene se reserva.

Se pelan los puerros y se pica en juliana la parte blanca, se llevan a una sartén con mantequilla y se rehogan. Cuando comiencen a blanquear se añaden las gambas. Pasados tres minutos, se agregan el jugo de las cabezas, la salsa de soja y se salpimenta. Se rellenan las láminas con este preparado, se enrollan, se cierran y se fríen en aceite abundante hasta que doren. Se sirven.

ROLLO DE GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Medio kilo de gambas
una lata pequeña de pimientos
harina
una cebolla pequeña
aceite, perejil
cinco huevos
salsa de tomate
un vasito de vino blanco
dos dientes de ajo
sal y pimienta

Preparación:

Se cuecen las gambas con agua y sal, cinco minutos. Se le quitan las cáscaras y se trituran en la picadora, con el ajo y el perejil.

Se fríe en una sartén con aceite, la cebolla picada muy fina, se le agregan las gambas picadas, con un chorro de vino blanco y un huevo batido, se mezcla bien, se espolvorea con harina y se hace una torta.

Con los cuatro huevos restantes, se hacen dos tortillas francesas planas, que se colocan una sobre la torta de gamba picada y la otra debajo; se recubren con unas tiras de pimiento y se envuelve la torta haciendo un rollo, como un brazo de gitano.

Se coloca el rollo en una fuente de horno, se rocía con aceite hirviendo y se dora al horno.

Cuando esté dorado, se saca y se deja enfriar. Se corta en rodajas, se recubre con salsa de tomate y se vuelve a enviar al horno unos minutos. Se sirve en la misma fuente.

ROMESCO DE PESCADOS

Ingredientes: (4 personas)

Cuatro rodajas de merluza
dieciséis mejillones
dos rebanadas de pan
una hoja de laurel
doce almendras
tres dientes de ajo
una cucharada de pan rallado
una guindilla
veinte gambas
unos trocitos de sepia
un vaso de vino blanco
un vaso de aceite de oliva
seis avellanas
una ñora
tres tomates
sal y pimienta

Preparación:

Se abren los mejillones al vapor, con el vaso de vino y la hoja de laurel, el caldo se cuela y se reserva. A los mejillones se les quita la valva superior y se reservan.

Se limpian y se pelan la merluza, las gambas y la sepia; se fríen y se reservan.

En el mismo aceite, se fríen la cebolla picada, el pan, los dientes de ajo, las almendras, las avellanas y las ñoras. Una vez frito, se trituran, añadiendo el caldo de abrir los mejillones que admita.

En una cazuela se fríen los tomates, pelados y sin pepitas, se añaden la merluza, las gambas, la sepia, los mejillones, se riega con el triturado, se añade la guindilla, el resto del agua de abrir los mejillones, se salpimenta y se cuecen como unos diez minutos. Si hace falta, se espesa con pan rallado. Se sirven calientes.

Este plato típico de Tarragona te resultará una delicia.

ROPA VIEJA CON GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Trescientos gramos de garbanzos cocidos
una hoja de laurel
una cucharadita de curry
medio vaso de caldo
medio vasito de aceite
trescientos gramos de gambas
una cebolla
un pizco de canela
un diente de ajo
sal y pimienta

Preparación:

Se dejan los garbanzos toda la noche en remojo. Se cuecen en agua con una chispa de sal, se cuelan, se escurren y se reservan.

Se pelan las gambas en crudo y se reservan. Las cáscaras y las cabezas, se fríen en una sartén con el medio vasito de aceite, se pasan por un chino y el caldo que suelten se agrega al aceite de la sartén.

Se pela la cebolla y se rehoga en la misma sartén y aceite, cuando comience a blanquear, se añaden los garbanzos, pasado un minuto se añaden las gambas, el vasito de caldo, una pizca de canela y el curry. Se remueve muy bien y se sirve.

Es un plato exótico que no gusta a todos los paladares, por la canela, la solución es prescindir de ella, aunque el plato varía como la noche al día. Receta familiar.

SALMÓN CON VERDURAS

Ingredientes:

Cuatro lomos de salmón fresco
un vaso de nata
un puerro
una copita de coñac
sal y pimienta
ciento cincuenta gramos de gambas
una zanahoria
una rama de apio
medio vasito de aceite

Preparación:

Se fríen las gambas en aceite, se añade una copa de coñac y se flamea. Se pelan las gambas, se reservan. Las cáscaras y las cabezas se pasan por el chino y el jugo que desprendan se reserva.

Se cortan las zanahorias, el puerro y el apio en rodajitas, se pasan por el mismo aceite que las gambas y se rehogan diez minutos. Se añaden el pescado cortado en dados, las gambas, el jugo de las cabezas, la nata, se salpimenta y se remueve. Se deja cocer un cuarto de hora a fuego bajo para que no hierva. Se sirve caliente.

SALMÓN EN SALSA FRÍA DE GAMBAS

Ingredientes:
Medio kilo de filetes de salmón
una cucharada de harina de freír pescado
cuatro cucharadas de aceite de oliva
dos vasos de caldo de pescado
un cuarto de kilo de gambas
una copa de coñac
una cucharada de gelatina en polvo
sal y pimienta

Para la salsa:
dos cucharadas de aceite de oliva
azafrán
una cucharada de cebollino picado
sal y pimienta

Preparación:
Se limpian los filetes de salmón, se les quitan la piel y las espinas. Se corta en trozos, se pasa por harina de freír pescado y se rehogan en aceite.
En la misma sartén y aceite, se fríen las gambas. Se añade el coñac, se flamea, las gambas se pelan y se reservan. Las cáscaras y las cabezas se pasan por el chino, el jugo se reserva.
Se diluye la cola de pescado en el caldo, se añade el jugo de las cabezas de las gambas.
Se emplatan el salmón y las gambas, se riegan con la gelatina y una salsa formada por el cebollino frito, se salpimenta y se añade el azafrán.

SALPICÓN DE MARISCOS

Ingredientes: (6 personas)
Un kilo de mejillones congelados
un cuarto de kilo de gambas
dos tomates
dos pimientos
medio vasito de vino blanco
vinagre
sal y pimienta
un cuarto de kilo de rape
un cuarto de kilo de langostinos
dos cebollas
una hoja de laurel
aceite
perejil

Preparación:
Se cuecen los pescados y mariscos en agua con el vino blanco y la hoja de laurel. Se escurren, el caldo se cuela y se reserva.
Se limpia el rape y se trocea, se pelan las gambas, los langostinos y se añaden los mejillones. Se añaden la cebolla pelada y picada, los pimientos y los tomates picados y sin pepitas. Se mezclan íntimamente.
Con el aceite, el vinagre, la sal y un chorrito del caldo de cocer el pescado, se prepara una vinagreta, con la que se rocía la mezcla, se espolvorea el perejil picado y se lleva a la nevera. Se sirve frío.

SALSA DE GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Doscientos gramos de gambas rojas
medio vaso de tomate frito
un vaso de nata
seis gotas de aceite de sésamo
la punta de un cuchillo de pimentón
media cucharadita de azúcar
una cebolla pequeña
un vaso de vino blanco
seis cucharadas de aceite
una hoja de laurel
la yema de un huevo
sal y pimienta

Preparación:

Se fríen las gambas en aceite con las seis gotas de aceite de sésamo y la hoja de laurel. Se retiran del aceite, se escurren, se pelan y se reservan.

Se pasan por un chino las cáscaras y las cabezas. El jugo que desprendan se añade al aceite de la sartén.

En esta sartén y aceite, se rehoga la cebolla picada fina, cuando comience a dorar se añade el tomate frito, el vino blanco y un vaso de agua, se deja cocer a fuego medio, treinta minutoa sin tapar para que reduzca. Se pasa por un chino y se vuelve a la sartén.

Se añaden las gambas picadas a la batidora, el pimentón y el azúcar. Se salpimenta y se añade la nata batida con la yema de huevo, se bate y se cocina un par de minutos para que caliente. Se sirve acompañando pescados blancos y algunas ensaladas.

SALSA ORIENTAL

Ingredientes: (4 personas)

Dos vasos de mayonesa
un cuarto de kilo de gambas
una hoja de laurel
un vaso de tomate frito
dos pimientos de piquillo
sal y pimienta

Preparación:

Se cuecen las gambas con agua y una hoja de laurel. Se pelan y se reservan. Las cabezas se pasan por un chino y el jugo resultante se reserva.

Se llevan a una batidora la mayonesa, el tomate frito, las gambas, los pimientos de piquillo y el jugo de las cabezas. Se salpimenta y se liga una salsa que se suele consumir como acompañamiento de arroz blanco.

SALTEADO DE GAMBAS CON VERDURAS

Ingredientes: (4 personas)

Cien gramos de flores de coliflor
cien gramos de calabacín
una loncha de jamón
sal y pimienta
cien gramos de zanahoria
cien gramos de setas
aceite de oliva

Preparación:

Se cuece la coliflor en agua abundante, se pica, se tritura con la batidora, se salpimenta; se le ralla nuez moscada y se le da un hervor. Se reserva.

Se cuecen las verduras y las setas en agua abundante con sal. Se retiran y se lavan con agua fresca. Se cortan en tiras y se reservan.

Se cuecen las gambas en agua con sal. Se pelan y se reservan.

Se montan los platos individualmente, primero el puré de coliflor, se salpimenta; sobre el puré se colocan las verduras; sobre ellas, las setas; se cubre con las gambas y se riega con aceite en el que se ha pasado levemente el jamón picado.

Esta receta es la adaptación de la receta en un sobre de congelados.

SAN JACOBO DE MERLUZA

Ingredientes: (4 personas)

Un cuarto de kilo de gambas
dos cucharadas de jamón picado
ocho filetes de merluza
cuatro lonchas de queso
una cucharada de perejil picado
aceite
un chorrito de tomate frito
una cucharadita de Bobril
cuatro lonchas de jamón serrano
un huevo
dos cucharadas de pan rallado
sal y pimienta

Preparación:

Se salpimentan los filetes de merluza, se cubren con la loncha de jamón, otra de queso encima y, sobre ello, otro filete de merluza. Se cierra con dos palillos, se pasan por el huevo batido y el pan rallado y se fríen en abundante aceite.

Se pelan las gambas, se fríen en aceite, se les añade el jamón picado, el tomate frito, el perejil y el Bobril disuelto en un poco de agua. Se pasa por la trituradora y se liga una salsa con la que se riegan los san jacobos. Se sirven calientes.

SESOS CON GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Cuatro sesadas limpias
dos copas de coñac
dos vasos de bechamel
nuez moscada
sal y pimienta
dieciséis gambas blancas
seis cucharadas de mantequilla
cien gramos de queso rallado
dos cucharadas de aceite de oliva

Preparación:

Se salpimentan los sesos y se cocinan a fuego lento con la mitad de la mantequilla y la mitad del aceite. Se rocían con una copa de coñac y se acaban de cocer. Se cortan en lonchas regulares y se colocan en cazuelas individuales de barro. El caldo de la cocción se reserva.

En la misma cazuela que se cocieron los sesos, se añade la otra mitad de la mantequilla y el aceite, se fríen las gambas, se añade una copa de coñac y se flamean. Se pelan las gambas y se pasan por un chino las cabezas y las cáscaras; se obtiene un jugo que se reserva.

Se ligan los jugos de las cochuras y se ligan con la bechamel, se añade la ralladura de nuez moscada, se salpimenta y se bate.

Se colocan las gambas sobre los sesos, se napa con la bechamel y se espolvorea el queso rallado. Se llevan las cazuelitas al horno, se gratinan un momento y se sirven con acompañamiento de judías verdes cocidas.

Receta cortesía de Josefina Ocaña.

SETAS CON GAMBAS Y COQUINAS

Ingredientes:

Medio kilo de setas
un diente de ajo
un cuarto de kilo de coquinas de pie
medio vasito de aceite
sal y pimienta
un cuarto de kilo de gambas
una hoja de laurel
una cebolla
un limón

Preparación:

Se limpian las setas, se cortan en láminas, se sazonan con zumo de limón y se reservan.

Se abren las coquinas con el ajo cortado en rodajas, la hoja de laurel y una cucharada de aceite. Se reservan las coquinas y el caldo.

Se pelan las gambas en crudo. Se reservan, se fríen en dos cucharadas de aceite las cáscaras y las cabezas durante un cuarto de hora. Se pasan por un chino y el caldo se liga con el caldo de las coquinas.

En una cazuela de barro plana, se rehoga con aceite la cebolla picada, cuando dore se añaden las láminas de setas, las coquinas, las gambas y el caldo que se había reservado. Pasados tres minutos, se sirven en la misma fuente.

SOPA CUARTO DE HORA

Ingredientes: (4 personas)

Un cuarto de kilo de mejillones
tres cucharadas de aceite
cincuenta gramos de guisantes
dos cebollas
un huevo duro
una hoja de laurel
cien gramos de gambas
cincuenta gramos de jamón
un tomate
un vasito de arroz
una cucharada de pimentón
sal y pimienta

Preparación:

Se abren los mejillones al vapor con el vaso de vino blanco y la hoja de laurel, el caldo se cuela y se reserva, a los mejillones se les quitan las cáscaras y se reservan.

En el caldo de abrir los mejillones, se cuecen las gambas, se pelan y se reservan. Se chafan las cabezas en el caldo, se cuela y se reserva.

En una cazuela se fríe con aceite el jamón en taquitos, se deja aparte. En la misma cazuela y con el mismo aceite, se fríen la cebolla picada, cuando dore, se añade el tomate rallado, pelado y sin pepitas. Pasados unos cinco minutos, se añaden el pimentón, los guisantes, el arroz y agua hirviendo ligada con el caldo de abrir los mejillones y cocer las gambas, un litro en total. Se salpimenta y se deja hervir un cuarto de hora, de ahí su nombre, se le añaden los mejillones, las gambas, el huevo duro picado y el jamón, se le da un hervor y se puede servir adornada con cuscurritos de pan frito.

SOPA DE AJO Y MARISCOS

Ingredientes: (4 personas)

Medio kilo de mejillones
un vaso de vino blanco
seis rebanadas de pan
dos dientes de ajo
media cucharadita de pimentón
ciento cincuenta gramos de gambas
una hoja de laurel
una cebolla
una guindilla
aceite y sal

Preparación:

Se cuecen las gambas en agua abundante; el agua se reserva, las gambas se pelan, se trituran las cabezas con un poco de caldo de cocerlas, se cuela y se añade al caldo. Se reservan las gambas peladas y el agua de cocerlas.

Se abren los mejillones con el vaso de vino blanco y la hoja de laurel. El caldo se cuela y se reserva con el agua de las gambas, los mejillones se reservan sin cáscara.

En una cazuela de barro, se fríen los ajos machacados en almirez con el pimentón, la guindilla y la cebolla cortada en redondelitos. Cuando esté bastante frita, se añaden las rebanadas de pan cortadas muy finas, los mejillones y las gambas, se rehogan un minuto y se añade el agua de cocer los mejillones y las gambas. Se deja cocer unos cinco minutos. Se sirve caliente en la misma cazuela de barro.

SOPA DE ARROZ CON GAMBAS Y VERDURAS

Ingredientes:

Un cuarto de kilo de gambas
medio vasito de vino blanco
un tomate
una patata
un chorro de aceite
un vaso de arroz
un cuarto de kilo de chirlas
una cebolla
dos dientes de ajo
sal y pimienta

Preparación:

Se abren las chirlas con medio vasito de vino y una hoja de laurel. El caldo se cuela y se reserva, a las chirlas se les quitan las cáscaras y se reservan.

Se cuecen las gambas en litro y medio de agua, con el tomate picado, la patata pelada y picada, la cebolla pelada y picada y los dientes de ajo. Se deja cocer media hora. Se retiran las gambas y se cuela el caldo.

Las verduras se pasan por un chino, se añaden al caldo, también se agregan las gambas, las chirlas y el arroz y se deja hervir un cuarto de hora. Se deja reposar cinco minutos y se sirve.

SOPA DE CAIMÁN

Ingredientes: (4 personas)

Tres peces sapo (o una presa de rape)
un cuarto de kilo de gambas
un tomate maduro
dos dientes de ajo
dos cucharadas de aceite y sal
un cuarto de kilo de clicas
cuatro galeras
dos cucharadas de leche
una cebollita

Preparación:

Se cuecen en litro y medio de agua los peces sapo, limpios sin cabeza y muy raspados para quitarles la piel, con los dientes de ajo. Pasado un cuarto de hora se añaden las gambas peladas, las clicas, las galeras y una chispa de sal; se dejan cocer cinco minutos más.

En sartén aparte con aceite se rehogan la cebolla, cuando dore se añade el tomate pelado y sin pepitas. Pasados un par de minutos se agregan a la cazuela de las gambas y se deja cocer con ellas. Se sirve en una sopera con cuscurritos de pan frito.

La receta es de Dora Domínguez, se la daba a los niños contándoles historias de Peter Pan y el Pirata, de estos cuentos procede su nombre. Se puede cocer la cabeza, chuparla es un placer.

SOPA DE FIDEOS

Ingredientes: (4 personas)

Un cuarto de kilo de gambas
un casco de limón
una cabeza de merluza
una cebolla
dos tomates maduros
cien gramos de fideos
una hoja de laurel
un clavo de especias
media cabeza de rape
cuatro cucharadas de aceite
una cucharada de perejil picado
sal y pimienta

Preparación:

Se cuecen las gambas en agua abundante con la hoja de laurel, el casco de limón y el clavo. Se cuela el caldo y se reserva. Las gambas se pelan y se reservan.

Con el agua de cocer las gambas y un poco más si hace falta, se cuecen la cabeza de merluza y la media cabeza de rape. El caldo se cuela y se reserva, a las cabezas se les quitan las mijitas comestibles y se reservan con las gambas.

En una cazuela se rehogan la cebolla picada y los tomates pelados, picados y sin pepitas. Se añade el agua de cocer las gambas y las cabezas, se completa hasta litro y medio. Se deja cocer un cuarto de hora, se añaden los fideos y se deja cocer siete minutos, se añaden las gambas y las mijitas de pescado, el perejil, se salpimenta y se le da un hervor. Se sirve.

SOPA DE GALLINA Y GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Una gallina
un puerro
un vasito de vino blanco
una cucharada de harina
una cucharada de jengibre molido
un cuarto de kilo de gambas
un vasito de jerez
un huevo, un paquete de espinacas

Preparación:

Se trocea la gallina, se limpia y se lleva a una cazuela con el puerro cortado en rodajas, la cucharada de jengibre molido y agua hasta cubrir. Se cuece una hora. El caldo se cuela con un paño para desengrasar y se vuelve a la cazuela con las presas de gallina.

Se cuecen las espinacas, hirviéndolas unos cinco minutos. Se reservan.

Se pelan las gambas en crudo, se machacan en un dornillo pequeño y se ligan el vino blanco, la harina, el huevo batido, se salpimentan y se lían unas bolitas no muy grandes.

Se añaden a la cazuela las espinacas troceadas, las bolitas de gambas, se salpimenta y se añade al vasito de jerez. Se sirve en sopera muy caliente con cuscurritos de pan frito.

SOPA DE GAMBAS AL JEREZ

Ingredientes: (4 personas)

Medio kilo de gambas
dos cucharadas de tomate frito
un litro de caldo
una copa de coñac
un vaso de nata
sal y pimienta
una cebollita
una cucharada de harina
un vaso de vino de Jerez
dos cucharadas de aceite
cuatro cucharadas de mantequilla

Preparación:

Se pelan las gambas en crudo, se reservan. Se fríen en aceite las cáscaras y las cabezas, se flamean con el coñac y se pasan por el chino. El jugo que desprenden, se cuela y se reserva.
En una cazuela de barro, se dora la cebolla picada con mantequilla, se añade el jugo de las cabezas, una cucharada de harina y se remueve lentamente mientras se añaden el caldo y el jerez. Se deja cocer un cuarto de hora, se añaden la nata, las gambas y el tomate frito. Se le da un hervor de tres minutos, se remueve con una cuchara de madera y se sirve.

Esta sopa la puedes degustar en el "Mesón Navarro", en Valencina de la Concepción (Sevilla).

SOPA DE GAMBAS Y MAYONESA

Ingredientes: (4 personas)

Medio kilo de gambas
una hoja de laurel
aceite
agua y sal
un vaso de vino blanco
unas rebanadas de pan del día antes
cinco cucharadas de mayonesa

Preparación:

Se cuecen las gambas al vapor con el vaso de vino blanco y la hoja de laurel, el caldo se cuela y se reserva; las gambas se pelan y se reservan.
El pan se pica muy fino (hay quien lo pasa un pelín por la sartén) y se coloca en una olla de barro, sobre él se echa el caldo de cocer las gambas, se añade la mayonesa, se rectifica de sal y se añaden las gambas. Si hace falta, se añade un poco de agua, se le da un par de minutos al fuego para que caliente y se sirve en la misma olla de barro.

SOPA DE MARISCOS

Ingredientes: (4 personas)

Medio kilo de mejillones
un cuarto de kilo de gambas
una hoja de laurel
media cebolla
unos trocitos de pan frito
un cuarto de kilo de chirlas
vino blanco
una cucharada de salsa de tomate
dos dientes de ajo
aceite, sal y pimienta

Preparación:

Se abren los mejillones y las almejas con el vaso de vino blanco y la hoja de laurel, se les quitan las conchas y se reservan. El caldo se cuela y se reserva.
Se cuecen las gambas, se pelan y se reservan. Las cabezas, se trituran con un poco de caldo, se cuela y se añade al caldo de los mejillones junto con el de cocer las gambas.
En una cazuela, se fríen el ajo, la cebolla y la salsa de tomate. Se añade el caldo de abrir los mejillones y agua hasta tener litro y medio. Se cuecen los mejillones, las gambas y las chirlas unos cinco minutos y se sirven con cuscurros de pan frito.

SOPA DE MELONA Y GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Una melona (o un kilo de melón maduro y limpio)
una cucharada de perejil
cuarenta gambas blancas
sal y pimienta

Preparación:

Se cuecen las gambas en agua con una chispita de sal. Se pelan y se reservan.
Se abre la melona, se le quitan las pepitas y se saca la pulpa, se trocea y se lleva al vaso de una batidora con dieciséis gambas, se tritura, se añade la crema de leche y se tritura, con cuidado de que no monte la crema; se adereza con sal y pimienta. Se lleva al frigorífico.
Se sirve frío en cuencos individuales, con seis gambas como barquitos y unos cuscurritos de pan frito y perejil como adorno.

SOPA DE PESCADO Y MARISCO

Ingredientes: (4 personas)

Una cabeza de rape (o de merluza)
cien gramos de chirlas
doscientos cincuenta gramos de mejillones
una cebolla
un vasito de vino blanco
una zanahoria
un chorrito de coñac
perejil
un filete de rape troceado
cien gramos de gambas
un tomate
un puerro
una hoja de laurel
un chorrito de aceite
dos dientes de ajo
sal y pimienta

Preparación:

Se abren los mejillones y las chirlas con el vaso de vino blanco y la hoja de laurel. El caldo se cuela y se añade al agua de cocer la cabeza de rape. A los mejillones se les quitan las cáscaras, a las chirlas no. Se reservan.

Se cuece la cabeza de rape, con una zanahoria y el puerro durante media hora aproximadamente. El caldo se cuela y se reserva, la zanahoria y el puerro también.

En sartén aparte, se fríen las gambas peladas y, cuando estén en su punto, se añade el ajo picado, el perejil y el coñac. Se flamean y se reservan.

Se fríen las cabezas de las gambas, se machacan y se añade un chorrito de caldo. Se cuelan y el caldo que se obtiene se agrega al caldo de cocer el pescado. Se limpia la cabeza de rape y se le añade al caldo.

Se añade el sofrito, la zanahoria y la parte blanca del puerro, se tritura todo y se cuela. Se rectifica de sal y pimienta y ya tenemos la sopa.

Se reparten el pescado y los mariscos en cuatro platos, se añade la sopa y se sirve.

SOPA DE PESCADO

Ingredientes: (4 personas)

Doscientos gramos de mejillones
doscientos gramos de gambas
un tomate
unas rebanadas de pan
una hoja de laurel
almendras picadas
doscientos gramos de rape
una cebolla
aceite
un vaso de vino
pimentón
perejil y sal

Preparación:

Se abren los mejillones al vapor con el vaso de vino y la hoja de laurel; el caldo se cuela y se reserva. A los mejillones se les eliminan las valvas y se reservan.

En una cazuela con aceite se pone un poco de aceite, cebolla picada, tomate picado, unas rebanadas de pan finas y pimentón. Se rehoga todo, se echa el caldo, se le pica el ajo, perejil y las almendras majadas en almirez, se echan las gambas peladas, el rape y los mejillones, se pone todo junto y se cuece; se salpimenta y se sirve caliente.

SOPA DE RAPE Y GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Medio kilo de colas de rape
dos puerros
un tomate grandecito
un chorro de aceite de oliva
perejil
medio vaso de vino blanco
sal y pimienta
medio kilo de colas de gambas
una zanahoria
una cebolla
apio
medio limón
una hoja de laurel

Preparación:

Se pelan las gambas, se reservan. Las cáscaras se reservan también.
Se limpia el rape, se le quita la espina y se trocea. Con la espina, las cáscaras de las gambas, agua, unos tallos de apio picado y medio limón, se hace un fumet que se reserva.
En una cazuela se pone el aceite y se rehogan en él los puerros picados, la zanahoria y la cebolla. Cuando comience a dorar, se le añaden el tomate (pelado y sin pepitas) y los trozos de rape, se le añade el fumet y se recubre con agua, se rectifica de sal y pimienta y se deja cocer media hora. Cuando falten cinco minutos para acabar la cochura se añaden las gambas. Se sirve caliente.

SOPA FRÍA DE AGUACATE

Ingredientes: (4 personas)

Un cuarto de kilo de gambas
un casco de limón con un clavo de especias pinchado
una ramita de apio
medio limón
una cucharada de perejil picado
una hoja de laurel
dos aguacates maduros
dos yogures
medio litro de caldo
sal y pimienta

Preparación:

Se cuecen las gambas en agua con sal, la hoja de laurel y el casco de limón con el clavo de especias. Se pelan y se reservan.
Se pelan los aguacates, se les quitan las semillas y se trocean. Se llevan a la batidora, con los yogures, el zumo del limón, el apio picado, el perejil y se trituran. Se añade el caldo y se vuelve a triturar, se pasa por un chino para colarlo.
Se añaden las gambas, se ligan con una cuchara de madera y se sirve.

SOPA FRÍA DE GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Medio kilo de gambas
dos cebollas
un chorrito de vinagre
una cucharada de perejil
una hoja de laurel
medio kilo de tomates
dos dientes de ajo
un chorrito de aceite
una cucharada de tomillo
sal y pimienta

Preparación:

Se cuecen las gambas con la hoja de laurel, el tomillo, el perejil y una pizca de sal. Las gambas se pelan y se reservan, el caldo se cuela y se reservan en un plato hondo formando un montón en el centro.

En una cazuela de barro, se saltean la cebolla picada, los ajos picados y el tomate pelado y sin pepitas. Se lleva a la trituradora, se le añade el chorrito de vinagre, el aceite, un vaso del caldo de cocer las gambas, se salpimenta y se tritura. Se cuela por un chino, se deja enfriar y se vierte sobre cada uno de los platos reservados con las gambas.

SOPA ISLEÑA

Ingredientes: (4 personas)

Un cuarto de kilo de gambas
un casco de limón
media cabeza de rape
un puerro
una copa de coñac
dos rebanadas de pan en currusquitos
una hoja de laurel
un vaso de chirlas
una cebolla
un cuarto de kilo de zanahoria
un tomate
sal y pimienta

Preparación:

Se cuecen las gambas en agua con sal, la hoja de laurel y el casco de limón. Se pelan y se reservan. En el mismo agua de cocer las gambas se cuecen las chirlas y la cabeza de rape. Se cuela el agua y se reserva. Se eliminan las cáscaras de las chirlas y se limpia la cabeza de rape.

En una sartén se rehogan la cebolla picada, cuando comience a dorar se añaden las zanahorias peladas y cortadas a rodajas, cuando comiencen a hacerse, se añade el tomate pelado y sin pepitas, se continúa rehogando, se añade el coñac, se continúa rehogando y se pasa todo por el chino.

Se llevan a una cazuela, el caldo de cocer el marisco y el pescado, se le añade el rehogado pasado por el chino, se añaden los mariscos y el pescado, se liga todo con una cuchara de madera y se sirve con cuscurritos de pan frito.

Esta receta nos la contó una señora en la pescadería de Sara, en Isla Cristina (Huelva).

SOPA MARINERA

Ingredientes: (4 personas)

Un cuarto de kilo de gambas
una hoja de laurel
medio vaso de arroz
una cucharada de vinagre
media cabeza de rape
un casco de limón
un vaso de chirlas
sal y pimienta

Preparación:

Se cuecen las gambas en agua con la hoja de laurel y el casco de limón. Se cuela el agua, las gambas se pelan y se reservan.
En el agua de cocer las gambas, se cuece la media cabeza de rape. El caldo se cuela y se reserva. Se limpian las partes comestibles de la cabeza de rape y se reservan con las gambas.
En el caldo de cocer las gambas y el pescado, se cuece el arroz veinte minutos. Se saca un poco de caldo y se liga con la mayonesa. Se mezcla con el caldo y el arroz, se añaden las gambas y las mijitas de rape, se liga bien utilizando una cuchara de madera, se le da un hervor y se sirve.

Receta común de la Costa de Huelva.

SOPA VALENCIANA

Ingredientes: (4 personas)

Una cabeza de rape o de pescada grande
ciento cincuenta gramos de gambas
un pimiento morrón
una cebolla
pan rallado
perejil
aceite y sal
ciento cincuenta gramos de mejillones
ciento cincuenta gramos de arroz
guisantes
dos dientes de ajo
un vasito de vino blanco
azafrán

Preparación:

Se abren los mejillones en una cazuela con el vino blanco y la hoja de laurel. El caldo se cuela y se utiliza para cocer las gambas. A los mejillones se les quitan las cáscaras y se reservan.
Se cuecen las gambas con el caldo de abrir los mejillones y algo más de agua. El caldo se cuela y se utiliza para cocer la cabeza de rape, las gambas se pelan y se reservan.
Se cuece la cabeza de rape con el caldo anterior, media cebolla, un diente de ajo, perejil y el agua que se considere necesaria para tener caldo. Una vez cocido, el caldo se cuela y se reserva. Se limpian la cabeza de los trocitos comestibles, que se reservan con el caldo.
Al caldo, le se añade el arroz, el pimiento morrón picado y el pan rallado. Se hace un sofrito con aceite, cebolla y ajo y se añade al caldo, se remueve todo y se cuece media hora.
Unos minutos antes de retirarlo, se le añaden los mejillones, las gambas, el azafrán y el perejil picado.

SOUFFLÉ DE MEJILLONES Y GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Medio kilo de mejillones
un vaso de vino
cuatro huevos
un vasito de nata
una cucharada de mantequilla
almendras picadas y sal
medio kilo de gambas
una hoja de laurel
una cucharada de harina
un chorrito de jerez seco
dos cucharadas de queso rallado

Preparación:
Se abren los mejillones con el vaso de vino blanco y la hoja de laurel. Se cuela el caldo y se reserva. Los mejillones, tras eliminar las valvas, se cortan en dos y se reservan. Se cuecen las gambas, se pelan y se reservan.
En una cazuela se derrite la mantequilla, se añade la harina, sin dejar de mover durante un par de minutos y se añade el agua de cocer los mejillones, se deja reducir y se añaden las yemas de los huevos, se remueve, se añaden los mejillones, las gambas, la nata, el jerez, el queso rallado y la sal. Se baten las claras a punto de nieve, se añaden y se remueve.
En un molde al efecto, untado de mantequilla, se vierte todo, se espolvorea con queso rallado y se pone en horno fuerte durante unos tres cuartos de hora. La mezcla debe subir, quedando dorada por encima y cremosa en su interior.

SOUFFLÉ DE MOJAMA Y GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Un cuarto de kilo de mojama
una cucharada de mantequilla
una cucharada de harina
un chorrito de jerez seco
dos cucharadas de queso rallado
medio kilo de gambas
cuatro huevos
un vasito de nata
aceite y sal

Preparación:
Se corta la mojama en lonchas muy finas, se emplatan y se riegan con aceite de oliva. Se dejan reposar una hora.
En una cazuela se derrite la mantequilla, se añade la harina, sin dejar de mover durante un par de minutos, se añade el vino blanco y se deja reducir. Se añaden las yemas de los huevos, se remueve, se añaden la mojama, las gambas, la nata, el jerez y la sal. Se baten las claras a punto de nieve, se añaden y se remueve.
En un molde al efecto, untado de mantequilla, se vierte todo, se espolvorea con queso rallado y se pone en horno fuerte durante unos tres cuartos de hora. La mezcla debe subir, quedando dorada por encima y cremosa en su interior.

SOUFFLÉ DE PURÉ Y GAMBAS

Ingredientes:

Dos sobres de puré de patata
medio litro de leche
cuatro cucharadas de mantequilla
un vaso de nata
sal y pimienta
una hoja de laurel
medio kilo de gambas
cuatro huevos
nuez moscada

Preparación:

Se cuecen las gambas con la hoja de laurel, se pelan, se trocean y se reservan.
Se prepara el puré de patatas con leche, mantequilla y ralladura de nuez moscada, siguiendo las instrucciones del fabricante. Se salpimenta.
Se le ligan la nata, las yemas de los huevos, las gambas picadas y la clara batida a punto de nieve.
Se vierte la masa en un molde untado con la mantequilla y se cuece en un horno fuerte media hora.
Se sirve nada más sacarlo del horno.

SOUQUET DE PESCADOS

Ingredientes

Dos tomates maduros
kilo y medio de patatas
tres dientes de ajo
un cuarto de kilo de almejas
un kilo de pescados variados (arañas, ratas, rubios)
una cebolla
cien gramos de almendras
un manojo de perejil
doscientos gramos de gambas

Preparación:

Se pelan las patatas y se cortan en rodajas. En una sartén se hace un refrito con los tomates y la cebolla. Se agregan las patatas y se cubre de agua. Cuando comience a hervir se le añaden los pescados y se dejan cocer hasta que las patatas estén tiernas. En un mortero se hace un majado con las almendras, el perejil y los ajos y se le echa al guiso. Unos minutos antes de retirar se le añadirá a los mariscos. Acompañar de salsa ali-oli.

Del libro "Recetario de la Cocina Isleña", de José Antonio Zaiño Goye.

TARTA DE ESPINACAS Y GAMBAS

Ingredientes:

Un paquete de espinacas
doscientos gramos de harina
un vaso de nata
sal y pimienta
un cuarto de kilo de gambas
cien gramos de mantequilla
cuatro huevos

Preparación:

Se pone la harina sobre la mesa de la cocina, formando un volcán, se coloca en el centro un huevo batido, la mantequilla en trocitos y sal, se amasa. Se cubre con un trapo húmedo y se deja reposar media hora. Se extiende con un rodillo y se forra con ella un molde redondo de horno. Se pincha varias veces y se cuece en el horno diez minutos.

Se cuecen las gambas, el caldo se cuela y se reserva. Las gambas se pelan y se reservan.

Se hierven las espinacas con el agua de cocer las gambas. Se trocean, se les ligan tres huevos batidos, las gambas picadas y la nata, se salpimenta y se vierte en la tarta. Se lleva al horno tres cuartos de hora.

Se adorna con unas gambas peladas y se sirve.

Esta receta proviene de la Cocina de Riotinto, concretamente cortesía de Dora Domínguez.

TARTELETAS DE MARISCO

Ingredientes: (4 personas)

Doce tarteletas de hojaldre
un cuarto de kilo de rape
una hoja de laurel
una lata de champiñones
un cuarto de kilo de gambas
medio kilo de mejillones congelados
medio vasito de vino blanco
bechamel

Preparación:

Se cuecen los pescados, con la hoja de laurel, vino blanco y agua. Se pelan las gambas, se limpia el rape y se enjuagan los mejillones. Se cortan en trocitos muy menudos, casi picados. El caldo se cuela y se reserva.

Se elabora una bechamel, a la que se añade un vasito del caldo de cocer el pescado y el pescado picado.

Con la pasta resultante se rellenan las tarteletas, se llevan a horno fuerte un cuarto de hora y se sirven.

TEMPURA DE GAMBAS

Ingredientes:
Medio kilo de gambas
una taza de agua carbónica
unas gotas de aceite de sésamo
salsa de soja y salsa picante
dos claras de huevo
una taza de harina
aceite de oliva
sal

Preparación:
Se pelan las gambas en crudo, dejando la cola. Se fríen las cáscaras y las cabezas en aceite, se pasan por un chino y el jugo que desprenden se reserva.
En un cuenco se baten las claras de huevo con un vaso de agua carbónica (soda), el jugo de las cabezas y se le añade la harina poco a poco sin dejar de batir, hasta tener una crema.
Se rebozan las gambas con esta crema, se fríen en aceite muy caliente con las gotas de aceite de sésamo para que se hagan por fuera, pero tratando de que queden por dentro un poco crudas.
Se sacan, se escurren y se consumen con salsa de soja o salsa picante.

Se trata de un plato japonés, el más famoso y típico de su cocina. Curiosamente fue introducido en el siglo XVI por los Misioneros Jesuitas.

TIMBAL DE MARISCOS

Ingredientes: (4 personas)
Cuatro ruedas de melón de la parte central
veinte gambas cocidas
una cucharada de zumo de naranja
veinte mejillones
mayonesa
alcaparras y ocho almendras

Preparación:
Se abren los mejillones al calor, se les eliminan las valvas y se reservan. Se cuecen las gambas, se pelan y se reservan.
Se limpian las ruedas de melón y se les quita la pulpa. Esta pulpa se tritura un poco, se le añaden las almendras picadas muy finas y se pone como base en el interior de las ruedas de melón. Sobre ella, se colocan los mejillones picados, las gambas picadas y se recubre con mayonesa a la que se le ha batido una cucharadita de zumo de naranja. Se adorna con una gamba y una alcaparra. Se sirve frío.

TOMATE RELLENO DE GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Ocho tomates
aceite
dos huevos
sal y pimienta
una hoja de laurel
medio kilo de gambas
un vaso de mayonesa

Preparación:

Se cuecen las gambas con agua y una hoja de laurel. Se pelan, se trocean y se reservan.
Se cortan los tomates por arriba, se vacían, se les quitan las pipas y la pulpa se mezcla con las gambas y la mayonesa. Se rellenan los tomates con la mezcla. Se sirven frescos.

Es una cena muy refrescante en las noches de verano. Esta receta es cortesía de Trinidad Navarro, de Rosal de la Frontera (Huelva).

TORTILLA DE ARROZ Y GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Un vaso de arroz blanco
dos cucharadas de mantequilla
una cucharada de perejil picado
una chispa de romero molido
cuatro cucharadas de queso rallado
sal y pimienta
doscientos gramos de gambas
cuatro cucharadas de aceite
una cucharadita de salvia molida
media cucharadita de albahaca
ocho huevos

Preparación:

Se pelan las gambas en crudo y se saltean en una sartén con la mantequilla y el arroz blanco. Se reservan.
En un cazo se baten los huevos, se salpimentan y se añaden las hierbas aromáticas, el queso rallado, se remueve y se añade la mezcla de arroz con las gambas.
En una sartén honda se calienta el aceite, se vierte la mezcla y se deja cuajar la tortilla a fuego moderado, se le da la vuelta y se cuaja por el otro lado.
Se sirve caliente o templada.

La receta de esta tortilla es cortesía de Diego Ocaña.

TORTILLA DE GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Seis huevos
una hoja de laurel
una cucharada de perejil
sal y pimienta
cuatrocientos gramos de gambas
un chorrito de vino blanco
cuatro cucharadas de aceite

Preparación:

Se pelan las gambas y se pasan por aceite un minuto. Se reservan.
Se baten los huevos, se añade una chorrito de vino y se salpimenta. Se añaden las gambas y se lleva a una sartén con aceite para que cuaje. Cuando cuaje por un lado, se le da la vuelta y se cuaja por el otro. Se sirve caliente y no demasiado hecha.

TORTILLA DE MARISCOS

Ingredientes:

Ocho huevos
ciento cincuenta gramos de gambas
un chorrito de nata líquida
tomate frito y sal
un cuarto de kilo de mejillones
ciento cincuenta gramos de colas de cigalas
un chorrito de aceite

Preparación:

Se abren los mejillones en una cazuela en su jugo, el caldo se cuela y se reserva. A los mejillones, se les quitan las conchas, se trocean y se reservan. Se cuecen las gambas y las colas de cigalas, se pelan y se trocean. Se hacen cuatro porciones y se reservan.
Se baten los huevos de dos en dos, con un chorrito de nata, se cuajan en una sartén removiendo, se añade el marisco y se lía la tortilla, se adorna con una cucharadita de tomate frito.

TORTILLA PLEAMAR

Ingredientes: (4 personas)

Cuatrocientos gramos de gambas
seis huevos
una cucharada de culantro
sal y pimienta
una copa de coñac
un hueso de tuétano
seis cucharadas de aceite

Preparación:

Se pelan la mitad de las gambas en crudo y se reservan. El resto de las gambas se fríen en aceite con las cáscaras y las cabezas de pelar las gambas. Se flamean con coñac, se pelan y se reservan. Las cáscaras y las cabezas, se pasan por el chino y el jugo se añade al aceite.
Se saca el tuétano del hueso, se pasa por el aceite y se le quitan con una espumadera los trocitos que queden.
Se baten los huevos, se les añaden las gambas peladas en crudo y se liga una tortilla en el aceite que hemos preparado. Se adorna con las gambas fritas.

TOSTADA DE GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Medio kilo de gambas
una copa de coñac
dos vasos de leche
tres cucharadas de harina fina
ocho rebanadas de pan de molde sin corteza
una copa de vino de Jerez
ocho cucharadas de queso rallado
cuatro cucharadas de mantequilla
cuatro cucharadas de aceite
sal y pimienta

Preparación:

Se fríen en una sartén las gambas con el aceite. Se flamean con el coñac, se pelan y se reservan. Se pasan el aceite y las cabezas por el chino, el jugo que desprenden se reserva.
Con la leche, la mantequilla y la harina, se liga una salsa bechamel, se le agregan la copa de vino y el jugo de las cabezas y se añaden las gambas picadas. Se reservan ocho para adornar.
Se tuesta el pan ligeramente, se napa con la bechamel, se le espolvorea a cada tostada una cucharada de queso molido y se adorna con una gamba.
Se lleva al horno unos diez minutos a gratinar y se sirven.

Esta receta se puede hacer también con atún en conserva y es muy adecuada para solucionar una cena.

VIEIRAS CON BECHAMEL

Ingredientes: (4 personas)

Ocho vieiras
un vaso de leche
medio vasito de vino fino
dos cucharaditas de mantequilla
dos cucharadas de harina
medio vasito de aceite
cien gramos de gamba roja
sal y pimienta

Preparación:

Se abren las vieiras escaldándolas, cuando abren las valvas, se corta el músculo con un cuchillo y se terminan de abrir.
Se saca el bicho y se limpia, dejando sólo la zona carnosa blanca y el coral. Se lava y se reserva en la concha cóncava.
Se pelan las gambas en crudo, se cuecen las cabezas y las cáscaras, se escurren un poco y se pasan por el chino. El caldo que se obtiene se reduce a medio vasito y se reserva.
Se prepara una bechamel con la harina, la leche y el aceite, a media cochura se salpimenta, se añaden las gambas, el vino y el caldo de las cabezas, se deja cocinar hasta un total de veinte minutos.
Se rellenan las conchas con las vieiras, con la bechamel, se le pone un pegotito de mantequilla, se gratinan al horno diez minutos y se sirven.

Receta de Pilar Cantos, de Espartinas (Sevilla).

VOLAVANES DE GAMBAS

Ingredientes: (4 personas)

Dieciséis volavanes de aperitivo
media lechuga
una cucharada de tomate frito
una cucharada de albahaca picada y sal
un cuarto de kilo de gambas
un vaso de mayonesa
una hoja de laurel

Preparación:

Se cuecen las gambas con la hoja de laurel. Se pelan, se trocean y se ligan con la mayonesa, el tomate frito y la albahaca picada. Se añade la lechuga picada y se rellenan los volavanes con la pasta. Se adornan con una gamba y se sirven calientes.

VOLAVANES DE MARISCO

Ingredientes: (4 personas)

Cincuenta gramos de mejillones de lata
cincuenta gramos de gambas peladas
dos cucharadas de puré de patata
dos pepinillos en vinagre
un vasito de nata liquida
un bote chico de huevas de lompo
perejil
sal y pimienta
doce langostinos
dos huevos duros
un pelín de leche
una cebolleta
una copita de coñac
curry en polvo
doce volavanes

Preparación:

Con el puré de patatas y la leche se hace un puré.
Con las gambas (crudas), los mejillones, los huevos duros, el puré de patatas, los pepinillos, la cebolleta picada y todo salpimentado, se hace una pasta en la batidora.
Se agregan la nata líquida, la copa de coñac y el curry. Se bate y se obtiene una crema más suave, que coceremos como diez minutos al baño María.
Con esta crema se rellenan los volavanes, se añade una cucharadita de sucedáneo de caviar, se adornan con un langostino pelado y se espolvorea con perejil picado.

YELY DE GAMBAS

Ingredientes:

Un cuarto de kilo de gambas
tres huevos duros
dos cucharadas de ketchup
una cucharada de perejil picado
una lata de atún en conserva
un vaso de mayonesa
tres cucharadas de gelatina en polvo
una copita de coñac

Preparación:

Se cuecen las gambas tres minutos en agua hirviendo con un poquito de sal. Se cuela el caldo y se reserva un vaso. Las gambas se pelan y se reservan.
Se disuelve la gelatina en el vaso de caldo. Se vierte un tercio en un molde de corona y se lleva al frigorífico para que cuaje.
Al resto de la gelatina se le añade el atún picado, los huevos picados, el perejil, el ketchup, el coñac y la mayonesa.
Se saca el molde con la gelatina cuajada, se le ponen las gambas, se cubre con la mezcla de gelatina y se lleva al frigorífico para que cuaje.
Se desenmolda poniéndole un pelín de calor y se sirve.

Esta receta procede de la Cocina de las Inglesas de Riotinto. En la receta original no lleva perejil, sino menta, pero la hemos adaptado a nuestros gustos.

ZARZUELA DE PESCADO

Ingredientes: (4 personas)

Cien gramos de calamares
cien gramos de cazón
cien gramos de colas de cigalas
cien gramos de mero
veinte mejillones
una cebolla
un vaso de vino
salsa de tomate
perejil
cien gramos de rape
cien gramos de gambas
cuatro cigalas cocidas
dieciséis almejas
un vaso de aceite
un diente de ajo
una hoja de laurel
azafrán
sal y pimienta

Preparación:

Se abren los mejillones y las almejas, con el vaso de vino y la hoja de laurel; el caldo se cuela y se reserva. Se eliminan las valvas y se reservan los "bichos", se guardan cuatro mejillones con media valva y ocho almejas con su concha. Se trocean los pescados.
En una paellera, se pone aceite y cuando esté caliente, se añade la cebolla picada, cuando dore se añaden los pescados y los mariscos pelados. Se remueve y se añade el ajo picado, la salsa de tomate, el caldo de abrir los mejillones y vino blanco (si hace falta) hasta completar dos vasos. Se salpimenta y se pone a fuego lento unos veinte minutos, se añade azafrán. se adorna con las cuatro cigalas, los cuatro mejillones con media valva y las almejas con su concha.
Se sirve en la misma paella.

Isla Cristina, a 16 de Julio de 2004, día de Nuestra Señora del Carmen.

ÍNDICE

Abiertitos marineros 11
Acelgas con piñones y gambas a la boya del reviro 11
Aguacate con gambas y salsa de anchoas 12
Aguacate relleno de gambas 12
Albóndigas de patata y gambas 13
Albondiguillas de gambas 13
Alcachofas rellenas con gambas 14
Aliño de gambas 14
Arroz a banda 15
Arroz a la marinera 15
Arroz al estilo de Java 16
Arroz blanco refrito con gambas 17
Arroz caldoso a la portuguesa 17
Arroz con gambas y mejillones 18
Arroz con gambas y pimientos rojos 18
Arroz con gambitas 19
Arroz con parmesano y peineta de mojama 19
Arroz con pescado 20
Arroz en corona de mariscos 20
Arroz frito 21
Arroz indio con gambas 21
Arroz marinero 22
Arroz negro con mejillones y gambas 22
Arroz pilaff con tomate y gambas 23
Arroz tres delicias 23
Arroz y gambas al curry 24
Aspic de verduras y gambas 24
Atún en salsa americana 25
Bacalao guisado con gambas 25
Banderillas de gambas y queso 26
Barquitos de gambas 26
Berenjenas con gambas 27
Berenjenas rellenas de gambas 27
Bolas de patata y gambas 28
Boquerones rellenos 28
Brazo de gitano de gambas 29
Brocheta de frutos de mar 29
Brocheta de gambas y calabacín 30
Brocheta de gambas y rape 30
Brocheta de marisco 31
Brótola al jerez 31
Buñuelos de gambas 32
Burro asado al vino 32
Burro con alubias 33
Caballa napada con jamón y gambas 33
Cabrillas a banda con poleás 34
Cabrillas al vino del Condado y corona de gambas 34
Calamares rellenos de gambas 35
Calamares rellenos de jamón y gambas 35

Calamares rellenos de marisco 36
Canapés Caribe 37
Canapés de gambas con queso 37
Canapés de salmón y gambas 38
Canelones de marisco 38
Canelones de tembladera y gambas 39
Carpaccio de gamba blanca 39
Carpaccio de rape y gambas 40
Cazuela de gambas 40
Cazuela de rape, setas y gambas 41
Cebollas rellenas con gambas 41
Cestitas de gambas 42
Champiñones rellenos 42
Chirlas con gambas 43
Chova Margarita 43
Cóctel de mariscos 44
Cóctel en vasito de pepino 44
Colas de merluza y gambas 45
Coliflor con gambas y queso 45
Colita de gambas a la americana 46
Colmenillas con gambas 46
Conchas de gambas 47
Conchas de mejillones y gambas a la parisien 47
Conchas de pescado y marisco 48
Conchas Manila 48
Copa de gambas 49
Corona de pescado y gambas 49
Corona de salmón y gambas 50
Corona de verano 50
Corvina rellena de gambas 51
Crema básica de gambas 51
Crema de gambas 52
Crema de garbanzos con tortilla de gambas 52
Crema de judías con mejillones y gambas 53
Crema de mariscos y pescados 53
Crema reina 54
Crepes de cañabota y gambas 54
Crepes de gambas 55
Crepes de merluza y gambas con salsa 55
Croquetas de berenjenas y gambas 56
Croquetas de espinacas y gambas 56
Croquetas de gambas 57
Empanada de mariscos 57
Ensalada asturiana 58
Ensalada choquera 58
Ensalada de aguacates, atún y gambas 59
Ensalada de apio con gambas 59
Ensalada de arroz y gambas 60
Ensalada de berros y gambas 60
Ensalada de canónigos, naranja y gambas 61
Ensalada de champiñones y gambas 61
Ensalada de cogollos, mejillones y gambas 62
Ensalada de gambas con aguacate 62

Ensalada de gambas con culantro — 63
Ensalada de gambas con frutas — 63
Ensalada de gambas con tejas de queso — 64
Ensalada de gambas y judías verdes — 64
Ensalada de gambas y nueces — 65
Ensalada de gambas y piña — 65
Ensalada de gambas, manzana y piña — 66
Ensalada de gambas, mejillones y judías verdes — 66
Ensalada de habas, judías y gambas — 67
Ensalada de judías verdes y gambas — 67
Ensalada de lentejas y gambas — 68
Ensalada de maíz y gambas — 68
Ensalada de mar — 69
Ensalada de melón y gambas — 69
Ensalada de palmitos — 70
Ensalada de pasta y gambas — 70
Ensalada de piña y gambas — 71
Ensalada de pomelo — 71
Ensalada de remolacha y gambas — 72
Ensalada de requesón y gambas — 72
Ensalada de zanahoria y gambas — 73
Ensalada exótica — 73
Ensalada marinera — 74
Ensalada tropical — 74
Ensalada variada — 75
Ensaladilla — 75
Escalibada con gambas — 76
Espadarte de marisco — 76
Espaguetis con marisco — 77
Espaguetis con gambas y almejas — 77
Espárragos asados con gambas — 78
Espárragos con corona de gambas — 78
Espuma de gambas — 79
Fideos con gambas, gurumelos y almejas — 79
Fideos con tollo y gambas — 80
Fideos de mar — 80
Fídeuá — 81
Filetes de lenguado con gambas — 81
Filetes de lenguado rellenos con gambas — 82
Filetes de merluza con gambas y mejillones — 82
Filetes rusos de gambas — 83
Filloas rellenas con migas de atún y gambas — 83
Filloas rellenas de pasta de mejillón y gambas — 84
Filloas rellenas de pez espada y gambas — 84
Flan de bonito, gambas y espinacas — 85
Flan de verduras y gambas — 85
Flanes de gambas y aguacate — 86
Flanes de gambas — 86
Fondue de gambas — 87
Fresas con gambas — 87
Galantina de pescado — 88
Gallo al vino blanco — 88
Gambas a la Bordelesa — 89

Gambas a la casera 89
Gambas a la crema de queso 90
Gambas a la Isla 90
Gambas a la plancha 90
Gambas al ajillo 91
Gambas al caramelo 91
Gambas al cava 91
Gambas al coñac 92
Gambas al curry 92
Gambas al jengibre 92
Gambas al ron 93
Gambas Bizerta 93
Gambas con aguacate y mango 93
Gambas con calamares del campo 94
Gambas con caviar 94
Gambas con chistorras 95
Gambas con falso ali-oli 95
Gambas con gabardina 96
Gambas con níscalos 96
Gambas con pasta corta 97
Gambas con plátanos 97
Gambas con pulpo y patatas 98
Gambas con tomate 98
Gambas empanadas 99
Gambas en salsa agridulce 99
Gambas en salsa blanca 99
Gambas en salsa de albahaca 100
Gambas en salsa de almejas 100
Gambas en salsa de almendras y piñones 101
Gambas en salsa de caramelo 101
Gambas en salsa de cerveza 102
Gambas en salsa de chocolate 102
Gambas en salsa de fresa 103
Gambas en salsa de mostaza 103
Gambas en salsa de naranja 104
Gambas en salsa de pasas 104
Gambas en salsa de piñones 105
Gambas en salsa de sake 105
Gambas encebolladas a la algarveña 106
Gambas encurtidas 106
Gambas gratinadas con feta 107
Gambas José María 107
Gambas orientales 108
Garbanzos con mejillones y gambas 108
Gazpacho de gambas 109
Gratinado de espinacas y gambas 109
Gratinado de mariscos 110
Gratinado de puerros, mejillones y gambas 110
Guiso de anguila con gambas 111
Guiso de patatas, mejillones y gambas 111
Guiso marinero de garbanzos 112
Habas salteadas 112
Habitas con gambas 113

Huevos al plato 113
Huevos con gambas 114
Huevos en salsa de gambas 114
Huevos escalfados con gambas 115
Huevos florentina con gambas 115
Huevos guisados con gambas 116
Huevos pochos 116
Huevos rellenos a la gaditana 117
Huevos rellenos con gambas 117
Judías estofadas con gambas y navajas 118
Judías verdes con gambas 118
Lasaña de almejas y gambas 119
Lasaña de mariscos 120
Lenguado con mariscos 121
Lenguado Marguery 122
Leonesas saladas 122
Limones rellenos 123
Lisa al vino blanco 123
Lubina con mariscos 124
Macedonia salada de gambas 124
Manzana rellena 124
Marrajo con gambas 125
Mejillones a la española 125
Mejillones con crujiente en salsa de gambas 126
Mejillones con gambas 126
Mejillones Isla 127
Mejillones rellenos de gamba 127
Melón al Oporto con gambas 128
Melón con mejillones, gambas y aguacate 128
Merluza al ajillo 129
Merluza con gambas 129
Mero a la pescadora 130
Milhojas de gambas 130
Montaditos de gambas 131
Mousse de gambas 131
Mousse de gurumelos y gambas con salsa cardinal 132
Naranjas rellenas 132
Nidos cinta con gambas 133
Ñoquis Triestina 133
Paella de mariscos 134
Paella marinera 134
Paire con champiñones y gambas 135
Pámpano con gambas 135
Pámpano relleno 136
Pan de gambas 136
Parrillada de mariscos 137
Pasta chow mein 137
Pasta con ajos y gambas 138
Pastel de aguacates y gambas 138
Pastel de merluza, mejillones y gambas 139
Pastel de patatas, setas y gambas 139
Pastel de puerros y gambas 140
Pastel Primavera 140

Pastelitos de patata y gambas 141
Patatas con espinacas y gambas 141
Patatas con gambas en salsa verde 142
Patatas con gambas 142
Patatas con mejillones y gambas 143
Patatas rellenas con gambas 143
Paté de canarios 144
Patera de mariscos 144
Pepitos fritos 145
Pescado relleno de gambas 145
Pescados a la mallorquina 146
Picadillo de mariscos 146
Pilaff de gambas 147
Pimientos a la marinera 147
Pimientos de piquillo rellenos de gambas 148
Pincho de gamba, bacón y piña 148
Pinchos tontos 148
Piña rellena 149
Pisto isleño 149
Pizza frutti di mare 150
Poleá de maíz 150
Pollo con gambas 151
Pote marinero 151
Puding de gambas 152
Puding de pescado 152
Puré de gambas 153
Quiche de gambas 153
Quiche de mejillones y gambas 154
Rape en salsa de gambas 154
Raya al vino blanco 155
Rebujo de mariscos 155
Revuelto de gambas con grelos 156
Revuelto de gambas y pimientos asados 156
Revuelto de gambas y vieiras 157
Revuelto de mejillones y gambas 157
Revuelto de setas y gambas 157
Rollitos cantoneses 158
Rollitos chinos con gambas 158
Rollo de gambas 159
Romesco de pescados 159
Ropa vieja con gambas 160
Salmón con verduras 160
Salmón en salsa fría de gambas 161
Salpicón de mariscos 161
Salsa de gambas 162
Salsa Oriental 162
Salteado de gambas con verduras 163
San Jacobo de merluza 163
Sesos con gambas 164
Setas con gambas y coquinas 164
Sopa cuarto de hora 165

Sopa de ajo y mariscos 165
Sopa de arroz con gambas y verduras 166
Sopa de caimán 166
Sopa de fideos 167
Sopa de gallina y gambas 167
Sopa de gambas al jerez 168
Sopa de gambas y mayonesa 168
Sopa de mariscos 169
Sopa de melona y gambas 169
Sopa de pescado y marisco 170
Sopa de pescado 170
Sopa de rape y gambas 171
Sopa fría de aguacate 171
Sopa fría de gambas 172
Sopa Isleña 172
Sopa marinera 173
Sopa valenciana 173
Soufflé de mejillones y gambas 174
Soufflé de mojama y gambas 174
Soufflé de puré y gambas 175
Souquet de pescados 175
Tarta de espinacas y gambas 176
Tarteletas de marisco 176
Tempura de gambas 177
Timbal de mariscos 177
Tomate relleno de gambas 178
Tortilla de arroz y gambas 178
Tortilla de gambas 179
Tortilla de mariscos 179
Tortilla pleamar 179
Tostada de gambas 180
Vieiras con bechamel 180
Volavanes de gambas 181
Volavanes de marisco 181
Yely de gambas 182
Zarzuela de pescado 182

Equivalencias de pesos y medidas

Una cucharadita equivale a cinco gramos
Una cucharada equivale a veinticinco gramos
Un vasito equivale a un decilitro
Un vaso equivale a un dos decilitros
Un decilitro son siete cucharadas
Un tazón equivale a un cuarto de litro
Un cuarto de litro son dos decilitros y medio
Un pellizco de sal o pimienta son diez gramos
Un chorrito equivale a cinco mililitros
Un pegotito de mantequilla equivale a cinco gramos
Un pizco equivale a cinco gramos
Una nuez de mantequilla son veinte gramos
La punta de un cuchillo equivale a un par de gramos

Bibliografía:

Busca Isusi, José María: 118 Ideas. Edita Magefesa. Bilbao, 1977
Calera. Ana Mª: La Cocina día a dia. Ed Plaza y Jane. Barcelona, 1993.
Carmona Domínguez, José María: Sesenta y nueve maneras de preparar los espárragos. Ed Tristana. Cádiz, 2004.
Escrivá, Enriqueta; Blanco, Elvira: La Cocina de la Mujer Moderna. Ed. Mayfe. Madrid, 1955.
Jerez. Mª Pilar: Mis Recetas para Hornos y Microondas. Ediciones 29. Barcelona, 1985.
Luzón, Felipe y Bárbara: El mejillón en su fogón. Ed Tristana. Jerez, 2005.
Luzón, Felipe y Bárbara: La Cocina del Atún. Ed. Diputación Provincial. Huelva, 2005.
Luzón Felipe y Bárbara: Recetario de la caballa en conserva. Ed. Caballa y Melva de Andalucía. Huelva, 2006.
Luzón, Felipe y Bárbara: La Cocina del Esturión. Ed Caviar de Riofrío. Huelva, 2006
Mendaza, Ramón: Díaz, Guillermo: Las setas. Ed. Grupo Empresa Iberduero. Bilbao, 1980.
Pérez Rendón, J.; Romero, I.: Manual de consumo de atún. Ed. Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía. Sevilla, 2001.
Rey, Remedios; Romero, Bernardo: La Cocina de Huelva. Diputación Prov. Huelva, 1990.
Spínola, Carlos: El libro del atún y su cocina. Diputación de Cádiz. Cádiz, 2002.
Subijana, Pedro: Recetas de la cocina natural. Ed. Plaza y Jane. Mostoles, 2002.
Teaubner, Cristian: El Gran Libro del Pescado. Ed. Everest. León, 1990.
Teaubner, Cristian: El Gran Libro del Pimiento. Ed. Everest. León, 1997.
VV.AA.: Manual de Cocina. Editora Nacional. Madrid, 1982.
VV.AA.: La Cocina y la Mar. Ed. Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación - FROM. Madrid, 1988.
VV.AA.: Gran Enciclopedia de la Cocina. Ed. Nobel. Oviedo, 1993.
VV.AA.: Cocina Barbateña con Pescado Azul. Ed Semana del Mar Azul. Barbate, 1997.
VV.AA.: Amigos de la Cocina Gallega. Ed Xunta de Galicia. Vigo, 1998.
VV.AA.: O Atum á sua mesa. Ed Cámara Municipal.Vila Real de Santo António (Portugal), 1999.
VV.AA.: A Rota do Atum 2002. Ed Cámara Municipal. Vila Real de Santo Antonio (Portugal), 2002.
VV.AA.: El libro de los caldos caseros. Ed Gallina Blanca. Barcelona, 2003.
VV.AA.: El mundo del arroz. Ed Arroz SOS. Madrid, 2003.
VV.AA.: La cocina marinera. Ed. Exmo Ayuntamiento. Punta Umbría, 2003.
VV.AA.: Peix i Marisc. Edicola-62. Barcelona, 2003.
Vélez, Carmen: El libro de los pescados. Alianza Editorial. Madrid,1991.
Zaiño, Goye José A.: Recetario de la Cocina Isleña. Edición propia. Lepe, 1992.

Terminología empleada en esta colección de recetas

Aderezar: sazonar los alimentos
Adobar: Preparar en crudo con hierbas aromáticas, aceite y vinagre
Agridulce: que tiene sabor tanto de agrio como dulce
Albardar: envolver en lonchas finas de tocino
Ahogar: añadir demasiada salsa
Ahumado: curado mediante el humo
Aija: reborde de la ventresca
Albóndigas: bolas de dos centímetros y medio que se fríen o guisan
Aliño: aderezo de aceite, vinagre y sal
Almirez: mortero de metal
Amasar: hacer una masa

Amontillado: tipo de vino de Jerez o Córdoba
Aperitivo: tapa
Aspic: preparado en molde de gelatina
Bañar: cubrir con una salsa
Baño María: cocer un producto en un recipiente que esta dentro de otro con agua hirviendo
Bol: tazón sin asa
Brasear: asar sobre brasas
Brazo de gitano: capa delgada de pan, que se enrolla formando un cilindro
Bridar: fijar con un bramante o un hilo grueso
Budín: puding
Buñuelo: pasta de harina frita en aceite
Cabrilla: pez perciforme
Caldereta: guiso hecho en caldero. Guiso.
Caldo corto: caldo para hervir el pescado aromatizado con especias
Caril: hojas de neem
Carpacho: pescado crudo cortado muy fino y macerado
Chermula: mezcla berebere de especias
Chino: tipo de pasa purés
Choquera: de Huelva
Cochura: cocción
Concasser: picar un alimento de forma gruesa e irregular
Condimentar: guisar. Sazonar
Confitar: Endulzar. Cocer en aceite
Costrones: pan frito
Crepes: tortitas. Escones.
Cuarto y mitad: 375 gramos
Curry: mezcla india de especias a base de cárdamo
De alba: pescado esa madrugada
De ración: con un peso de cuarto de kilo
Desalar: quitar la sal
Desmigar: hacer migas
Desmoldar: sacar un producto de su molde.
Dorar: tostar. tomar color dorado. Es el color que toma un filete de atún cuando está frito.
Emborrachar: empapar un postre con almíbar, vino o licor.
Empanar: envolver en pan rallado.
Emplatar en volcán: formar un cono en el centro del plato.
Encebollado: aderezado con mucha cebolla.
Encurtidos: verduras conservadas en vinagre.
Enharinar: pasar por harina.
Escaldar: dar un ligero hervor.
Escones: tartitas.
Espaguetis: pasta larga cilíndrica finita.
Espesar: hacer más denso un caldo.
Espumar: quitar la espuma con una espumadera.
Farsa: picadillo para rellenar.
Flambear: flamear.
Flamear: cocer a la llama.
Fondo: caldo concentrado base de salsas y guisos.
Fumet: caldo de pescado reducido.
Gallofa: mezcla de verduras base de una ensalada.
Gratinar: tostar por encima en el horno.

Guarnición: acompañamiento.
Hueva blanca: hueva sin cuajar.
Jícara: onza de chocolate.
Juliana: verdura cortada en porciones muy finas y pequeñas.
Levadura en polvo: crémor tártaro.
Ligar: unir, mezclar.
Macerar: sumergir un alimento en un líquido para que ablande o tome sabor.
Majar: machacar.
Manjericao: albahaca en portugués.
Marinar: poner el pescado en un caldo de limón, vino y especias. Es una forma de adobar.
Mechar: introducir mechas de tocino u otros productos antes de cocinar.
Mechillones: chirlas.
Mozzarella: queso italiano muy utilizado para pizzas.
Napar: cubrir.
Ñora: pimiento seco, generalmente picante.
Papillote: hoja de papel untado en manteca o mantequilla en el que se envuelven los alimentos para asarlo.
Pasar por aceite: freír moderadamente.
Pasta corta: pasta de poca longitud como los lazos, los tornillos, etc.
Pasta larga: pasta de cierta longitud como espaguetis, fideos, etc.
Pesto: salsa levemente espesa.
Pimenta: aliño de pimientos.
Pipas: pepitas, semillas.
Pipirrana: picadillo.
Piripiri: mezcla de pimienta y guindilla molida.
Pisto: fritada de hortalizas con base de calabacín.
Plumas: pasta corta de huevo.
Rebozar: pasar por harina y huevo batido antes de freír.
Reducir: espesar mediante cochura.
Rehogar: sofreír en abundante aceite no muy caliente para que penetre bien.
Robot: tipo de trituradora picadora.
Roux: harina tostada en mantequilla que se usa para espesar.
Salar: sazonar con sal, es un tipo de conserva.
Salmorejo: salsa parecida al gazpacho pero más espesa.
Salpimentar: sazonar con sal y pimienta.
Saltear: dar vueltas en una sartén.
Sanfonina: vieira.
Sazonar: condimentar con sal y especias.
Sofreír. Freír un poquito.
Tagliatelle: pasta larga de huevo en cintas.
Tahim: adobo, marinada. Es un término berebere.
Tartaleta: pastelillo de hojaldre.
Todo uno: mezcla de todos los componentes de un plato.
Trabajar: remover una salsa.
Trabar: ligar una salsa.
Trabazón: salsa a base de huevos y otra salsa.
Vestir una fuente: forrar una fuente
Volován: pastel de pasta de hojaldre para rellenar.
Vol-au-vent: en castellano volován.